タピオカティーから日本茶まで、お茶ブーム最高潮！

Hanako

Ken Done

台南・台中・澎湖・台北

第2特集

台湾 おやつ旅

2019年4月号（毎月28日発行）2月28日発売　第32巻第4号　昭和63年8月15日第三種郵便物認可

やっぱり私は、お茶が好き。

東も西も、全国で日本茶ブーム／タピオカティー18店舗飲み比べ

チーズティーとフルーツティー／お茶といえばの、お菓子カタログ

NY、憧れのアフタヌーンティー／お茶をおいしくする道具 ...and more!!

4

APR. 2019

No.1170

特別定価 ¥780

Hanako

APR. 2019 / No.1170
CONTENTS

[COVER]
title design : Ken Done
design : Yasuki Honda (Cumu)
illustration : Misaki Tanaka

[CONTENTS]
photo : Kayoko Aoki
cooperation : CHABAKKA TEA PARKS (P.71)

FEATURES

010 私の東京ティー日記。

012 やっぱり私は、お茶が好き。

日本茶新時代が始まった！

014 人々の視線は体にやさしい日本茶へ。
日本茶の新しいカタチ。

020 これだけは知っておきたい
日本茶の基礎知識。

022 断然かわいくなったパッケージ。
デザインでもっとおいしく。

024 日本茶がもっと好きになる
「お茶の国」静岡へ。

TEA TREND KEYWORD 2019

028 1. [ARRANGE TEA]
お茶＋αのネクストアレンジが続々。

030 2. [TAPIOCA TEA]
東京のタピオカティー飲み比べ！

034 3. [TEA PAIRING]
ティーペアリングを愉しむレストラン。

036 4. [ORGANIC TEA]
おいしい"オーガニックティーの波"。

038 5. [BLEND TEA]
〈TE HANDEL〉で味わうブレンドティー。

040 6. [AFTERNOON TEA]
アフタヌーンティー三都物語。

044 7. [TEA TOOLS]
お茶をおいしくする道具たち。

050 私のお茶時間に欠かせないものたち。
岩柳麻子／新原光太郎／川上シュン
横山晴美／杉山早陽子／なかしましほ

052 味わいをさらに深め合う。
お茶のおとも。
お茶を引き立てる、私の定番菓子／お茶を使ったスイーツ15選
料理家が楽しむ、お茶とお菓子／"昔ながら"を継ぐ、モダン和菓子

064 スタイル別カフェ＆スタンド案内。
NEW STYLE／WITH RICE／WITH SWEETS／TEA STAND

072 お茶のある生活をもっと楽しく。
推薦図書6冊。

073 TEA SHOP LIST

095 第2特集 台南、台中、ポンフーそして台北へトリップ。
台湾でおやつの時間。
プリン／豆花／焼き菓子／せんべい／ピーナッツ菓子／
レモンケーキ／ショートケーキ／クッキー

REGULARS

005 Shopping List いますぐ、欲しいモノ。
アートなイヤーアクセサリーに夢中。
007 Now Opening 世界のハナコラボがレポート！
TOKYO／KYOTO／TAIPEI／HONOLULU
009 Hanako Beauty 旬の女優と、旬メイク。上白石萌音×yumi
080 HANAKO STYLE enjoy my TEA time
084 Hanako Beauty _ Make-Up 春先取りのtea green
086 Hanako Beauty _ Skin Care あのコスメが生まれた理由。
088 まちをつなげるパン屋さん パンラボ・池田浩明
090 散歩のレシピ なかしましほ
092 ハナコラボJOURNAL
094 BACK ISSUES
132 みやけのものごころ。三宅 健
133 高崎卓馬の勝手にリメイク！
134 りぼんにお願い 川上未映子
143 Good Neighbors, Good Suppliers 野村友里
144 LOCKER ROOM ボクシング 伊藤雅雪
145 嵐さんと一緒。
147 日本の美味しさ簡単レシピ 服部志真
148 #Hanako Travel
150 グリーンアラカルト 渡来 徹
151 Holiday Drive 休日、クルマで…。中川正子
152 私は散歩とごはんが好き（犬かよ）。平野紗季子×服部一成
154 NEXT ISSUE／Editor's Note
おかわり自由 澤本嘉光・田口麻由

135 Hanako EAT
~ Entertainment And Trend ~
GENTLEMAN | ジェントル飯 斉藤壮馬
CINEMA | シネマ商店街を食べ歩き 門間雄介
ENGLISH | TOKYO : TAKE A BITE 矢吹紘子
SWEETS | あまい乙女になりたい 安原伶香
GOURMAND | 名刺代わりのこのひと皿 小寺慶子
BOOK | 同じ釜の本を食らう 町田 康／西田 藍／田中利裕
SNACK | スナック男女の人生劇場 ひでおマスター／せつこママ
WORD | コトバビュッフェ 上條桂子
ART | アートの円卓 竹田嘉文／大池明日香
MUSIC | 今宵も深酔い♬ MUSIC BAR 渡辺隔週
LOVE | あまから恋わずらい 星野概念
EVENT | どれ行く？イベントメニュー はな×よしえ

本誌編集ページに記載されている商品の価格は、
特別な表記がある場合を除き、
すべて本体価格（税抜き）となります。

NITRO COLD BREW
Draft Tea
CHA BAKKA TEA PARKS

お茶の本場へ

Trip!

静岡市で「お茶ツーリズム」体験！

全国有数のお茶の生産地として知られる静岡市で
茶農家や製茶問屋を訪ね、お茶や人と交流する「お茶ツーリズム」。
そこには、本場でしかできない体験が待っている。

詳しい情報は、ココでCHECK！

静岡市のお茶に関する話題を発信している
サイト「お茶のまち静岡市」。お茶の知識や
スイーツ、イベントなど多彩な情報が満載！

本場ならではのお茶と文化、技術を味わい尽くす

南北に長い土地でそれぞれに特徴を持った茶農家がこだわりのお茶づくりをしている静岡市。茶畑は平野部のほか急峻な山肌にも広がり、風景も変化に富んでいる。静岡市ではお茶を五感で味わう「お茶ツーリズム」が広がっている。各地の茶農家を訪ね、生産者から直接話を聞いたり、のどかな風景の中で茶摘み体験をしたり、土地ならではのお茶やお茶請けを楽しむことができる。また、全国からお茶が集まる静岡市では、仕上げ加工技術に優れた製茶問屋が集まり、お茶の火入れやブレンドの高い技術を間近で見学することもできる。そのほか、市内には本場のお茶とお菓子の組み合わせや新しいお茶の味わい方を楽しめるカフェも。見学・体験スポットは「お茶のまち静岡市」のサイトやガイドブックをチェックして事前予約を。「タクシーツアー」もあるので、お茶好き仲間を誘って小旅行に出かけてみては。

INFORMATION

日本橋三越本店の特設会場で「静岡市のお茶」の販売会開催。

静岡市内の若手生産者が、自慢のお茶を携えて日本橋へ！丹精込めて育てたお茶の特徴や作り手の思いを対話を通じて直接伝えてくれる。

期間／平成31年3月30日(土)～4月2日(火)
時間／10:00～19:30
場所／日本橋三越本店 本館地下1階 銀座線口特設会場

問合／静岡市役所 経済局 農林水産部 農業政策課
☎054-354-2089

いますぐ、欲しいモノ。

Shopping List

Theme

アートなイヤーアクセサリーに夢中。

気が付けば同じアウター&マフラーになりがちなこの季節。
マンネリ打破の救世主は、存在感のあるピアスやイヤリング。
陶製にカラフルなビーズ、大ぶりゴールド×パール使い。
顔まわりがぱっと明るく、いつものスタイルもぐっと新鮮に。

G.BINSKY

MARIA BLACK

Diana Broussard

LEVENS

Demi-Luxe BEAMS

paloma wool

G.BINSKY

ロンドン在住のブラジル人デザイナーによる〈G.BINSKY〉が日本に本格上陸。「身に着けるアート」と話題のセラミック(陶製)ピアスは、貫入(表面のニュアンス)がそれぞれ異なるのがユニーク。ほかにもさまざまなフォルムがそろう。15,000円(ジー・ビンスキー|フィルグ ショールーム ☎03-5357-8771)

MARIA BLACK

デンマーク発のジュエリーブランド〈MARIA BLACK〉とスタイリスト辻直子氏、〈UNITED ARROWS〉のトリプルコラボレーション。淡水のバロックパールをあしらったピアスは、片耳だけさらりと着けるのが素敵。シングル29,000円(マリア ブラック|ユナイテッドアローズ 丸の内店 ☎03-5224-8051)

Diana Broussard

クリアなアクリル素材のフラワーモチーフピアスは、直径約6センチと大ぶりサイズ。トップメゾンで経験を積んだ女性デザイナーによるNYブランドらしく、ドレスなどお呼ばれ服にもしっくりくるエレガントさ。25,000円(ダイアナ ブルーサード|ジャーナル スタンダード 表参道 ☎03-6418-7958)

LEVENS

バルセロナ発の〈LEVENS〉は、女優としてのキャリアもある女性デザイナーが2016年にスタートしたジュエリーブランド。シグネチャーのセラミック製イヤーアクセサリーは、全て現地でハンドメイド。クラフト感とニュアンスのある色合いがポイントだ。8,900円(レヴェンス|シティショップ ☎03-6696-2332)

Demi-Luxe BEAMS

ややオレンジがかったピンクの濃淡で絶妙な柄を描く、まるでコンテンポラリーアート作品のようなアクリルイヤリング。控えめな色味なので、セミフォーマルや通勤服のアクセントにもおすすめ。同型のイエローもあり。25,000円(デミルクス ビームス|デミルクス ビームス 新宿 ☎03-5339-9070)

paloma wool

スペインブランドらしい、元気なビタミンカラーのビーズピアスで、着こなしに季節感を添えて。全長約12センチと、着けたときに肩のラインまで届きそうなロングサイズ。動くたびにちらちらする揺れ感が女性らしさを醸し出す。10,000円(パロマウール|ギャルリー・ヴィー 丸の内店 ☎03-5224-8677)

photo : Kengo Shimizu styling : Chiaki Utsunomiya edit : Hiroko Yabuki

世界のハナコラボがレポート！

Now Opening

from TOKYO

創業200年の老舗の味を軽やかなスタイルで！

Navigator
シナダユイ
ナチュラルビューティーハンター。味噌や甘酒など、近ごろ日本のスーパーフードが気になっている。

2018.12 OPEN

sen（セン）

☎03-5830-7611｜浅草

浅草〈駒形どぜう〉から、江戸情緒をモダンに変身させたレストランが登場。老舗ならではの上質素材をシンプルに調理した和食を、ナチュールワインや日本酒でどうぞ。**1.**左から特大しいたけ600円、安納芋500円、れんこん400円、イカパクチーレモンマリネ750円、鯛の塩焼き900円。日本酒のオススメは「ふり袖」1合600円。**2.**1階はオープンキッチンで臨場感あり！　**3.**ナチュールワインはボトル3,500円〜と手頃。東京都台東区雷門2-18-13　16:00〜22:00LO（日祝〜21:00LO）　無休　52席　禁煙

from KYOTO

京都らしい和の雰囲気も残したおしゃれな空間

Navigator
林 綺羅里
はやし・きらり／大阪で活動するフリーランスモデル。和から洋まで、スイーツが大好きな21歳の大学生。

2018.12 OPEN

Cachette（カシェット） 北白川店

☎075-606-5430｜左京区

店内にドライフラワーがどっさりディスプレイされたカフェ＆ショップは、「花のある暮らし」がテーマ。人気のヘアサロン〈Cachette〉がプロデュースしている。**1.**はちみつ漬けのドライオレンジがポイントのティラミス650円。**2.**カフェは2階に。ドライフラワーの芳潤な香りに包まれながらのティータイムは、これまでにないリラックス体験になりそう。**3.**1階ではドライフラワーや雑貨の販売を行う。写真は2,800円（各税込）。京都府京都市左京区一乗寺樋ノ口町8-2　11:00〜19:00　水休　12席　禁煙

from TAIPEI

サンドイッチやスコーンなどフードメニューも充実

Navigator
蔡 怡苓
ツァイ・イーチン／パティシエ。朝食を作るのが大好き。代々木八幡のベーカリー〈365日〉で働いたことも。

2018.2 OPEN

初訪 true from（チューファン トゥルーフロム）

☎02-2577-2527｜松山

地元の大学の同級生4人が一緒にデザイン会社を立ち上げ、カフェをオープン。**1.**白い壁に、高い天井、シンプルな家具など、色味を抑えた空間がシックに感じられる。奥まで進むと、ギャラリースペースに店主が企画する展示も。**2.**オープンキッチンのタイルもかわいい。ドリンクメニューは、フレッシュミルクティー150元など。**3.**遊び心のある看板商品「中分け兄さん」クッキー25元にも、デザインへのこだわりが見える。台北市松山區八德路三段158巷5號1樓　12:00〜21:00　無休　25席　禁煙

from HONOLULU

ヘルシー女子必見！野菜たっぷり鍋

Navigator
Kaya Lewis
カヤ・ルイス／コーヒーと甘いものが大好きな大学生。観光業を学び、将来の夢は航空関係の仕事につくこと。

2019.2 OPEN

Minori Craft Japanese Tavern 創作居酒屋みのり by 塚田農場（ミノリ クラフト ジャパニーズ タバーン）

☎808-951-4444｜アラモアナ

〈塚田農場〉が手掛ける〈Minori Craft Japanese Tavern〉がリニューアル。**1.**こちらで絶対に頼みたいのがコラーゲンたっぷりの美人鍋19.80ドル〜。**2.**お鍋の野菜は、オーガニックのローカル素材にこだわった〈Ho Farms〉直送のサラダバーから取り放題！　新鮮な具材と濃厚なスープが絡んでとってもおいしい。**3.**デザートにはハワイ産マンゴーを使った白くまシェイプアイス9ドルを。1731 Kalakaua Ave., Honolulu　11:00〜15:00、17:00〜24:00（金土〜2:00）　無休　132席　禁煙

edit : Kahoko Nishimura

Trip info
春はお茶旅。

埼玉県・狭山市
銘茶の産地へ春の旅

鎌倉時代から生産されていたと伝わる日本三大茶のひとつ「狭山茶」をご存知ですか？

銘茶、狭山茶を茶摘み体験などで楽しもう！

01

03

02

04

お茶の香りと味が濃厚な「狭山煎茶チョコレート」。市内の製菓会社と狭山市茶業協会が共同制作したこだわりの一品。

リラックスタイムにおすすめの「狭山茶の香りのディフューザー」。お茶香るまちをイメージ。※公共施設等に設置。詳しくはホームページへ。

01
狭山市の茶畑
狭山茶の茶畑。市内では、狭山茶を使ったスイーツやカフェメニューなども味わえます。

02
さやま大茶会
屋外で狭山の抹茶と玉露をいれて楽しむ茶会。狭山の秋の風物詩です。

開催／2019年11月10日
場所／狭山稲荷山公園

03
狭山新茶と花いっぱいまつり
茶摘み体験、手揉み茶実演、新茶販売など、毎年多彩な催し物で賑わいます。

開催／例年 4月29日
場所／狭山市役所

04
Check! 狭山茶の美味しさの秘密とは？
味の秘密は、茶の木が育つ気候。茶の産地としてはやや寒冷な場所で作られるため、茶摘みができるのは年に2回ほど（他産地では年に4回ほど）。そのためあまり多く生産はできないが、その涼しい気候のおかげで茶葉は厚くコクのある濃厚な味が叶うという。

お茶香るまち、埼玉県狭山市
静岡茶、宇治茶と並ぶ「日本三大茶」のひとつ「狭山茶」。それは埼玉県狭山市、入間市、所沢市を中心に生産され「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と茶摘み唄に残るほど味に定評があるお茶だ。また、煎茶だけでなく、昨年には狭山抹茶「明松」がパリで開かれた「セボン・ル・ジャポン日本茶コンクール」に出品され、金賞を受賞するほど。そのコクがあって甘く濃厚な味わいは、多くの人々を魅了している。

これからやってくる春の茶摘の時期には、毎年人気の茶摘み体験ができる。市内のお茶屋さんで茶娘衣装を借りて、茶摘み体験を楽しもう。さらに、狭山茶の味と伝統を広く継承するため、狭山茶を使ったメニューが市内のカフェなどで楽しめるようになった。今春は、旬のお茶を味わう旅行なんていかがでしょうか？

詳細・お問合せ先
埼玉県狭山市
環境経済部 農業振興課
TEL.04-2953-1111

都心からのアクセスも良好！
➡Webはこちら！

PR

Hanako Beauty

Theme

春先取りのtea green

[第5回]

Model
上白石萌音
×
Hair & make
yumi

春が待ち遠しいから、今日のメイクは大好きな日本茶のようなグリーンを。目元はディープな緑で奥行きを出して鮮やかな黄緑のネイルカラーをつけたらなんだかワクワクしてきた。お茶を買いに、お気に入りのお店に行こう。いつか、大好きな人と一緒にお茶を飲んでほっこり…なんて春が到来したらいいな！

Go to P.84!
グリーンティーメイクのコツと使用アイテムを詳しくご紹介。

photo : Tomokatsu Noro (TRIVAL)　styling : Hitoko Goto
hair & make : yumi (Three PEACE)　text : Mie Furuya

私の東京ティー日記。

茶道の基礎から本格的な
もてなしまで教えてもらう。

2018.9.25
OPEN!

SALON
at Nihonbashi

〈茶論〉の「稽古」は、お茶の歴史や道具についての座学から始まる。そして中級、上級と進み、自身で茶会を開けるまでを丁寧に学ぶ。でも和室でかしこまるわけでなく、5、6人でテーブルを囲んでワイワイと。茶の愉しみを気軽に知るのはとても贅沢なことだ。（P.65参照）

ドリッパーで丁寧に抽出することで、急須ではわからない茶葉の開きや香りの広がりを目の前で堪能することができる。一煎目は口元が開いているカップで香りを楽しむ。（P.65参照）

2017.1.5
OPEN!

TOKYO SARYO
at Sangenjaya

茶
論

photo : Yoichi Nagano　hair & make : KOMAKI (nomadica)
model : Sayoko Miyazaki　text : Kana Umehara, Kahoko Nishimura

難しい作法はスキップして、
お茶の楽しさに目覚める。

TEA STAND SAGYO

at Yugawara

渋みを出した四季春烏龍茶を、フレッシュな果物で爽やかに。ビジュアルでも気分を上げてくれるこの一杯を求め、湯河原までプチトリップする人が増えている。(P.28参照)

2018.9.22 OPEN!

2019.2.6 OPEN!

SUSUMUYA TEA SHOP

at Shibuya

日本発のスポーツブランド〈デサント〉の旗艦店に加わったのはコーヒーショップではなく、日本茶専門店だった。日本茶の品種ごとの違いを楽しませてくれる。(P.13参照)

日本茶のティースタンドが
スポーツブランドとコラボ。

ただ甘いだけじゃない
本格ティーラテ専門店。

2018.7.19 OPEN!

CHAVATY

at Omotesando

濃い茶の味が人気のティーソフトもテイクアウトで。スリランカ産の厳選茶葉を使い、お茶からスイーツまで世界観を広げる。(P.64参照)

ハンドドリップで淹れた
日本茶を飲み比べよう。

スマホで撮影したり、歩きながら楽しんだり。
タピオカティーが街を彩り始めたこの数年。
茶筅（ちゃせん）で点てたお抹茶をペーパーカップに注ぎ、
スチームミルクを添えたら鮮やかなラテの出来上がり。
スケールで茶葉を量り、熱いお湯はケトルで沸かす。
シンプルなコーヒー器具は日本茶との相性がよいとか。
おしゃれなティースタンドや凝ったデザインのパッケージ、
カラダへの効果と、ますますお茶が気になっています。

やっぱり私はお茶が好き。

すすむ屋茶店
DESCENTE TOKYO
渋谷明治通り

☎03-6804-6332｜渋谷

スポーツブランド〈デサント〉の旗艦店に、鹿児島の日本茶専門店が出店。品種ごとに味や香りが異なる日本茶の魅力を発信する。「デサントブレンド」には疲労回復効果の高い「ゆたかみどり」を。ラテメニューも新開発。東京都渋谷区神宮前6-19-21 DESCENTE TOKYO 1F　11:00～20:00（19:30LO）　無休　4席（店内にテーブルあり）　禁煙

日本茶新時代が始まった！

茶筅で点てた抹茶をミルクと合わせて抹茶ラテに、
コーヒー器具も使い、日本茶を淹れて手軽にテイクアウト。
日本茶をめぐる環境は今、最高潮を迎えている。

東京

Satén
at Nishiogikubo

バリスタと茶リスタが
開けた新しい時代のドア。

抹茶ラテは茶筅でお茶を点ててから、スチームミルクと合わせる。お茶の香りが立って実においしい。

人々の視線は体にやさしい日本茶へ。

日本茶の新しいカタチ。

photo : Yoichi Nagano (East), Yoshiko Watanabe (West)
text : Yoshie Chokki (East), Mako Yamato (West)

2020年が近いからなのだろうか、
世界のカルチャーシーンは大きく
日本を向いている。中でも日本茶は
その効果はもちろん、新しい楽しみ方で
可能性をどんどん広げている。

京都

YUGEN
at Bukkoji

抹茶の伝道師を目指し
伝統をリデザインする。

四条などの街中から徒歩圏内でありながら、隠れ家のようでもあるロケーション。ここを目的に足を運んでくれるような場所を探したという。

東京

Satén
at Nishiogikubo

INTERIOR

どこか懐かしさを誘う
和と洋の絶妙なミックス感。

自分にないものを持っているものに惹かれる…というのは、恋愛に限った話ではない。日本茶とコーヒーという、生まれも育ちももちろん、香りだって異なる二つなのに、お互いのよさを引き出しながら共存する店。それが西荻窪の〈Satén（サテン）〉だ。

元々、吉祥寺で日本茶とコーヒーのお店を運営していた小山和裕さん（写真上）が、もう一人の店主である藤岡響さんと出会い、店を開いたのは昨春。ちなみに藤岡さんは、〈ブルーボトルコーヒー〉でトレーナーを務めた経験を持つ。

一流の〝茶リスタ〟と〝バリスタ〟

二人が使う道具は、どれも本格的。かといって、「僕らでないと生み出せない一杯、というわけではないですよ（笑）」と気負わないところも今っぽい。勘や経験に頼るのではなく、誰が淹れても同じ味にするために、0.1g単位で量れるデジタルスケールなどを積極的に採用している。

TOOLS

緻密に計算された
一杯を生み出す道具たち。

店を入った左側は小山さんが立つ日本茶カウンター。目の前でお茶を一杯一杯点ててくれる。和紙を使ったカウンターやベルベットの椅子などが配された店内は、居心地のいい“昔ながらの喫茶店”という雰囲気。ほっと落ち着ける空間だけに、ついつい長居したくなる。

DESSERTS

日本茶ともコーヒーとも相性抜群の和スイーツ。

経堂の人気パン店〈onka〉に特注した食パンを使った「あんバタートースト」450円（左）、ミルク、生クリーム、抹茶の三層が美しい自家製「抹茶ぷりん」500円（中）、まるでキャンディのような包み紙の中にあるのはミニサイズ「もなか」200円（右）。小腹の空き具合でチョイスできる。

の二人が意気投合したのは、「日本茶専門店は増えたけれど、まだどこか非日常的で。僕らはもっと、地域に溶け込み、毎日でも立ち寄りたくなる。そんな日本茶スタンドを作りたかった」から。

どちらかに偏ることなく、ごく自然にバランスがとれているのも〈Satén〉の特徴。訪れる客は、その日の気分で日本茶やコーヒーを選び、楽しんでいく。お茶をテイクアウトで持ち歩く、コーヒーのようにマグカップで味わう…など、自由な楽しみ方も魅力。枠にとらわれない新しい日本茶の時代の到来を肌で感じるなら、まずはここへ。

サテン ジャパニーズティー
Satén japanese tea

☎03-6754-8866｜西荻窪

中央線・西荻窪駅南口から徒歩3分。藤岡さんの地元だったことから、この場所を選んだそう。8年続いた居酒屋をDIYしながら作り上げた店には、中学生から80代まで、老若男女がひっきりなしに訪れる。アルコールメニューもあり、仕事帰りの一杯も可能。東京都杉並区松庵3-25-9　10:00〜21:00（金〜23:00）　月休　18席　禁煙

TEA

抹茶碗ではなく、カップで一服。

「抹茶碗って、日本人ですら敷居が高いですよね。何回まわすの？　どう飲むのが正解？　って（笑）」と小山さん。だが、コーヒーマグでは口当たりが厚いため、日本茶用には通常よりも薄いカップを採用している。梅干しを加えた「砂炒り焙じ茶」420円（右）も隠れた人気。

京都

YUGEN
at Bukkoji

抹茶ラテとほうじ茶ラテ（各M 550円）は共にホットとアイスがあり、豆乳に替えることも可能（＋50円）。甘さを選べるのもうれしい。ほうじ茶も抹茶と同様に点ててからラテを作るので香り高さもひときわ。

京都にとって抹茶は街を代表するアイコンのひとつ。「子供の頃から好きで、家で気軽に抹茶を点(た)てて飲んでたんです。ところが大人になって周りに話すと抹茶を飲んだことがない人も多くて」と振り返るのは〈YUGEN〉代表の須藤惟行(たかゆき)さん。「茶農家さんに聞くとお菓子用抹茶の生産量は増えていても、京都で伝統的に作られている抹茶は伸び悩んでいると。後継者不足も問題。おいしい抹茶が消えてしまうのは寂しかった」。その想いが須藤さんを動かし、〈YUGEN〉をオープンさせることになったのだ。築年数不詳の町家をミニマムな空

VESSEL

碗を選ぶのもまた、
抹茶の楽しみのひとつ。

抹茶をこよなく愛する須藤さんだけに、抹茶碗には骨董や人間国宝の作品などが用意されている。右から、徳島の大谷焼・矢野款一の抹茶碗、加藤令吉の白筒茶碗、戦前の紀州の骨董・名草焼。スタンディングというカジュアルなスタイルと、本気の抹茶碗のギャップがユニーク。

PRODUCTS

オリジナルの抹茶や、
日本の伝統工芸品も販売。

抹茶はランクの異なる4種類が用意されており、店で飲むことができるのは#1～#3。YUGEN MATCHA #0 30g 700円、#1 30g 1,100円、#2 30g 2,200円、#3 30g 3,850円。このほか、有田焼の食器や錫製の酒器などモダンに再構築された伝統産業のものもセレクトされ購入可能。

DESSERTS & TEA

抹茶＆煎茶は京都ならではの和菓子と共に味わいたい。

間へとリノベーション。抹茶は京都・城陽で150年続く老舗〈碧翠園〉と作るオリジナルブレンド。抹茶碗を選ぶという楽しみも加え、飲むだけではない抹茶のあり方を提案する。ラテのほうじ茶も上質の茶葉を浅めに焙じ、抹茶と同じく石臼でひくことで香り高いものを作り上げた。日本茶は京都・和束産のかぶせ煎茶など4種類。注文ごとに目の前で淹れ、一杯一杯を仕上げる。「お客さんが店を出て行くときに、ありがとうと声をかけてくれる人が多いのが驚きでもあり、うれしくもある」という須藤さんの言葉に、試みの成功が感じられるスタンドだ。

右上・抹茶は3種類880円～1,650円。〈紫竹庵〉の味噌松風と共に。上・かぶせ煎茶は、おくゆたか800円、ごこう800円、さえみどり920円の3種。甘納豆などの小菓子が付く。老舗の和菓子店と新しい菓子も開発中。

INTERIOR

**主役の日本茶を際立たせる
抑えた色とデザインと。**

町家に巡り合ったのはたまたまというものの、伝統的な日本茶を身近にカジュアルに、というコンセプトに合わせ伝統的な町家をモダンに改装。須藤さんはデザインも手がけ、柱や格子は残しながらも、欧米のスタンドをイメージしてミニマムな空間に仕上げた。抹茶の緑が美しく映える。

ユウゲン
YUGEN

☎075-606-5062｜仏光寺麩屋町

2018年7月オープン。カジュアルでありながらも、扱う日本茶は最高品質のものをという店主の須藤さんの情熱が詰まったスタンド。日本語にしかない言葉で表現したかったと、趣が深くてはかりしれないという意味を持つ「幽玄」を店名に。京都府京都市下京区大黒町266-2　11:00～19:00　不定休　3席、ほかスタンディングあり　禁煙

これだけは知っておきたい

日本茶の基礎知識。

illustration : Tokuhiro Kanoh　text : Rie Nishikawa

お茶の歴史から茶葉の選び方まで
今知っておきたい基礎知識を
日本茶ソムリエの和多田喜さんに
聞きました。これだけわかれば、
日本茶がさらにおいしくいただけます。

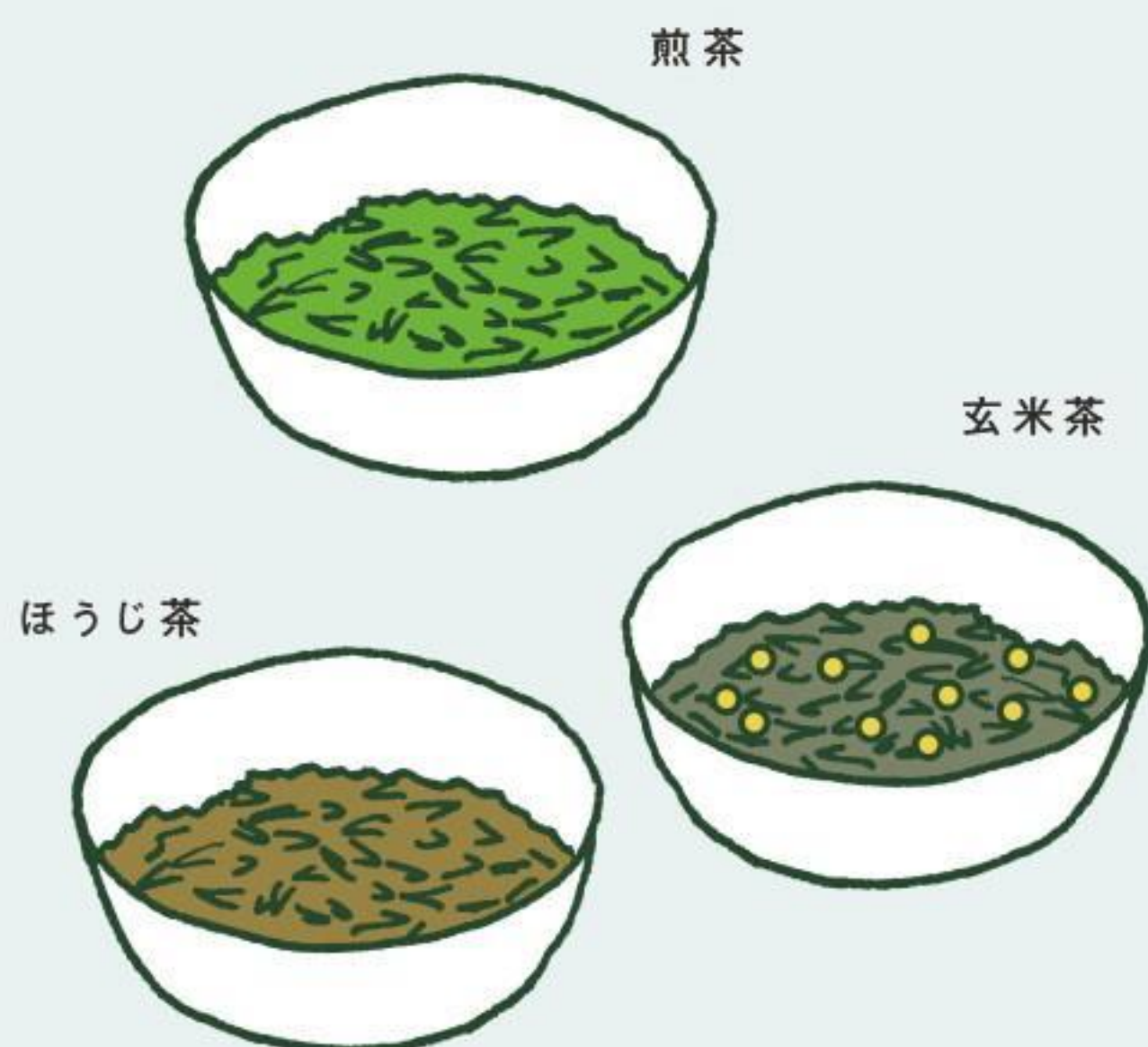
Q.1 日本茶はブームなんですか？

A はい。何度かブームはありましたが、過去のものと違うのは10〜20代の若い世代が興味を持っていることです。「日常茶飯事」という言葉は毎日のお茶や食事の意味から、日々のありふれたことを表します。しかし現在では、お茶は毎日家庭で淹れるものではなくなってきました。急須で淹れる日本茶が特別なものになったため、コーヒーやワインのように、あらためて日本茶を見直そうという動きが出てきています。同時に最近では様々な茶葉が販売されるようになり、楽しみ方のバリエーションが増えたことも、日本茶人気の理由のひとつです。

Q.2 コーヒー以外にシングルオリジン？

A コーヒーでは一般的になったシングルオリジン。日本茶でも単一農園、単一品種のシングルオリジンの茶葉が注目されています。そもそも煎茶は、輸出用に生産されていた高級品でした。普通に家庭で飲まれるようになったのは意外にも最近のことで1970年以降の話です。その後、徐々に嗜好性が高まり、日本茶にもコーヒーのような考え方が取り入れられ、今では品種や産地によって異なる個性が重視されるようになっています。機械化が進み、生産技術も向上してきたので、日本茶は歴史上で今が一番おいしい時だといえるでしょう。

煎茶

玄米茶

ほうじ茶

Q.3 知っておきたい種類って？

A 日本茶には様々な種類があり、品種や産地の多さもあって難しい印象を与えているかもしれません。緑茶は生の茶葉を加熱して、揉みながら乾燥させたもので、その代表的なものが「煎茶」です。茶葉を酸化発酵させると紅茶になります。茶葉を炒ることで香味を出したものが「ほうじ茶」。また、煎茶と炒った米をブレンドしたものが「玄米茶」で和製のフレーバーティーです。一方「抹茶」とは蒸してそのまま乾燥させた茶葉を石臼でひいたもの。近年は日本茶に香料をつけたフレーバード日本茶も。迷ったらまずは煎茶を選んでください。

Navigator
和多田 喜

わただ・よし／日本茶カフェ〈表参道 茶茶の間〉店主。様々な日本茶セミナーを開催。著書に『日本茶ソムリエ・和多田喜の今日からお茶をおいしく楽しむ本』（二見書房）がある。

Q.4 選び方を教えてください。

A お茶の専門店に行ってみましょう。煎茶の場合、日本の茶葉の7割は「やぶきた」という品種です。いろいろな産地の「やぶきた」を飲み比べてみるのもいいかもしれません。例えば静岡産、狭山産、鹿児島産で味が異なります。また同じ産地でも品種別に飲み比べると楽しいです。淹れ方が難しいと感じる時は、ある程度いい茶葉を買うことをおすすめします。最近は少量でも茶葉を販売しています。50gで1,000円以上のものを買えば間違いないでしょう。利便性を優先する時にはティーバッグという選択肢もあります。

Q.5 専用の道具が必要ですか？

A 極端なことをいえば、茶葉とお湯があればお茶は淹れられます。初心者にも簡単な方法を紹介します。ガラス製の耐熱ピッチャーと茶こしを用意します。ともに100円ショップでも入手可能です。そこへ3ｇ（小さじ約1杯）の茶葉と300㎖の熱湯を入れ、1分待ったら必ず味見をしてからカップに移して飲んでください。濃ければお湯を足して薄め、薄ければもう一度戻して淹れなおします。ほかには水出し緑茶が簡単です。密閉容器に茶葉と水を入れて一晩冷蔵庫に置くだけ。100㎖に対して2gが目安。できるだけおいしいお水を使用してください。

Q.6 ミルクとお茶の相性はいいの？

A 牛乳を入れてラテにするなどのアレンジは、煎茶にはあまり向いていません。ほうじ茶や紅茶といった焙煎したお茶や抹茶などと合わせてください。お茶は茶葉と水で自在に味と香りを作り出すことができる飲み物です。お茶を淹れる3分間、リアルタイムで茶葉が変化する様子を見ることも楽しい時間です。慣れてきたらお茶のマリアージュ、食事やスイーツとの相性を探っていくのもよいでしょう。まずは自分で味を見ながら淹れてみる、茶葉でお茶を淹れることから始めてみましょう。自由に楽しみながら淹れてみてください。

断然かわいくなったパッケージ

デザインでもっとおいしく。

photo : Kiichi Fukuda　styling : Makiko Iwasaki　text : Rie Nishikawa

お茶問屋さん独自のブランドから農園が手がけるオリジナルまで、個性豊かなパッケージが増えてます。デザイン性が高く、ちょっとスタイリッシュ。ギフトに最適で、自分用に買いたい！

パッケージの変化は、お茶の流通形態が変わってきたことが理由。「日本茶は出荷量も生産量も徐々に減り続けています。そこで農園が直接、茶葉を販売するようになり、個性が重視されるようになりました。私たちは日々の暮らしになじむデザインを目指しました」と言うのは〈NAKAMURA TEA LIFE STORE〉店主でデザイナーの西形圭吾さん。

ロゴのみでアノニマスなデザインの〈すすむ屋茶店〉では「お茶の銘柄ではなく、お店自体のファンになってほしいという思いからです」と社長の新原光太郎さん。ファッション業界から転身し、家業のお茶屋さんを継いだ新原さん自身が欲しいと思うパッケージを作ったそう。最近の日本茶ブームでこの傾向は加速気味。デザインはさらに多様化へ。

1

3

2

4

ナカムラティーライフストア
NAKAMURA TEA LIFE STORE　4

☎03-5843-8744｜蔵前

100年続く静岡県藤枝市のお茶農家、中村家が作る無農薬有機栽培の日本茶。「Organic Sencha Garden No.01」は収穫した01茶園の茶葉を高温、高圧で蒸して仕上げた、力強い味わい。100g 3,100円。ほかにもほうじ茶や玄米茶、抹茶100g 800円〜も。東京都台東区蔵前4-20-4　12:00〜19:00　月休

すすむ屋茶店 東京自由が丘　3

☎03-6421-4142｜自由が丘

鹿児島に本店を構える日本茶専門店。緑茶はグリーン、ほうじ茶はシルバーの大袋とシンプルなパッケージ。一番人気の煎茶「こくまろ」は甘みのあるサエミドリとコクが豊富なユタカミドリをブレンドし、個性を引き出すために超浅煎りで仕上げたもの。100g 1,200円。※データはP.69参照。

せいちゃじょ やましな
製茶所 山科　2

☎0120-177-515｜福岡・朝倉

九州の希少茶葉を厳選する製茶問屋〈山科茶舗〉はシングルオリジンやブレンド茶など、多彩なラインナップが自慢。福岡・八女茶、宮崎・高千穂茶など、九州7県の厳選茶の飲み比べができる「九州七茶」各20g入り4,000円。福岡県朝倉市甘木1642　9:00〜19:00（土日祝〜18:00）　お盆・年末年始休

とうきょうわさぼう
東京和茶房　1

☎03-6407-0622｜東北沢

自家焙煎のほうじ茶を中心に煎茶やハーブ茶など扱っているのは国産茶。購入できるほうじ茶は静岡のやぶきたなどをブレンドしたもので、浅煎りの「LIGHT ROAST」と中煎りの「MEDIUM ROAST」の2種類。ロゴのカップや茶葉が描かれた缶入りは30g、袋入りは40g各760円。※データはP.66参照。

5

7

8

6

OHASHI
8

☎03-3381-5320｜中野

花柄やヴィンテージ調の箱が並ぶ、フランスの雑貨店のような店構えの日本茶専門店。ひとつずつ小分けになったティーバッグが中心で、定番の日本茶以外にも「キャラメルほうじ茶」「さくら緑茶」など、独自のフレーバーが人気。ティーバッグ各80円〜。東京都中野区中野3-34-31　10:30〜19:00　日休

カネ十農園 表参道
7

☎03-6812-9637｜表参道

静岡県牧之原の茶農園で栽培、収穫、加工まで一貫して行う。新鮮な一番茶のみを使用した煎茶、棒茶、フレーバーティーなどを扱う。茶葉すべてをじっくり蒸し上げる定番「カネ十煎茶」は缶入り100g 2,000円。「柚子煎茶」はまるごとの柚子、レモングラスをブレンド。袋入り80g 1,400円。※データはP.70参照。

煎茶堂東京
6

☎03-6264-6864｜銀座

シングルオリジンの煎茶専門店。茶葉ごとに色違いの缶で展開し、品種名と収穫された場所をラベルに。缶入り各50ｇ。「001はるもえぎ」1,900円、「037つゆひかり」2,500円。デザイン缶はシングル茶葉2種をブレンドする体験キット2,000円。東京都中央区銀座5-10-10　11:00〜19:00　無休

san grams
5

san-grams.net｜静岡・菊川

茶葉ごとに製法を変えて特徴を引き出したシングルオリジンのお茶がそろう。お茶の淹れ方、種類やブレンダー名などが箱に。「深蒸し茶（黄金）ブレンド」は澄んだ黄色で後味さっぱり。100g 1,000円。「シングル茶葉 詰合わせ3種入り」は飲み比べに。3種類各15g入り1,000円。※ショップのデータはP.25参照。

デザインショップ
みたいなお茶の店。
ワクワクします

日本茶がもっと好きになる

「お茶の国」静岡へ。

photo : Norio Kidera　text : Michiko Watanabe
illustration : Tokuhiro Kanoh

お茶の生産量日本一を誇る静岡。
昔からお茶に親しんできたこの地に
常識を覆すような店が増えています。
ユニークでかわいくておもしろい。
そんな店を訪ねて回りました。

1.くちばし茶匙1,200円。小鳥の形が愛らしい。2.シングル茶葉3種類の詰め合わせ。1箱15g×3で1,000円。

traveller

浅野美奈弥

あさの・みなみ／モデルを続ける傍ら、健康と食に関心を持ち、フードスタイリストに。昨年から、ケータリング〈美菜屋〉を始動。

正統派だけど最先端。静岡茶の世界は鋭く深い。

日本一のお茶どころ静岡に、今、新感覚のお茶の店が増加中だ。形態はいろいろだが、どこもとんでもなくかわいい。でも、かわいいだけで終わらないのが静岡だ。もともと日本茶の伝統文化が根っこにあるから、どの店もバックストーリーがしっかりしていて安定感がある。といっても、決してコンサバではない。非常にアグレッシブ。そこがおもしろい。噂を聞きつけた、モデルでありケータリングアトリエ〈美菜屋〉の主宰もしている浅野美奈弥さんと、静岡で今行くべき店をぐるっと巡ってみた。

まずは、静岡駅から電車で30分ほどのところにある〈san grams〉から。600坪の敷地に建築でも賞を獲ったというモダンな建物。創業100余年になる〈丸松製茶場〉が開いた店だ。茶葉や茶器が並ぶショップと、ランチやスイーツをお茶とともに楽しめるカフェを併設。スタッフに淹れ方を丁寧に教わりながら味わうお茶は、「やっぱり格別。しみじみおいしいです」と浅野さん。い

SPOT #2

チャガマ
chagama

☎054-260-4775｜日吉町

老舗茶舗が手がけた日本茶の近未来の姿。

本格急須だし煎茶と焙じ茶はロック、ホットとも216円。何ともお手頃。エスプレッソマシンがあるので、煎茶や焙じ茶のアフォガード540円もあり。手作りしているプチおむすび各種1個75円（各税込）。静岡県静岡市葵区鷹匠2-10-7 パサージュ鷹匠1F　10:00〜19:00　月休　5席　禁煙

日本茶にもっと親しんでもらいたい。その思いが、自然とお茶を進化させた。

1.煎茶ラテや焙じ茶ラテなど、ラテを作るときには茶筅が活躍する。2.煎茶ラテなどラテ類は全て378円。3.オリジナルの急須2,160円（税込）で試飲用のお茶をいれてくれる。

SPOT #1

サングラム グリーンティー アンド ガーデンカフェ ほんてん
san grams green tea & garden cafe 本店

☎0537-36-1201｜菊川

単一の茶園で摘み取られた「シングルオリジン」のお茶を。

菊川は、深蒸し茶誕生の地だそう。生産家の特徴をより強く出したシングル茶500円、ブレンド茶500円（どちらもお茶うけ付き）。ランチは野菜中心の本日の和膳1,200円。多彩なワークショップもあり、お茶をマルチに楽しめる。静岡県菊川市堀之内1-1　10:00〜17:00　火、第2木休　34席　禁煙

ああ、いい香り。
頭の中がスッキリ、
クリアになりそう

ろんなお茶を贅沢に試飲させてもらいながら、お茶の知識が自然と身につく。ためになるカフェである。

日本茶は「合組（ごうぐみ）」といって、いくつもの農園の茶葉をブレンドするのが一般的だが、ここでは、単一農園、単一品種の「シングルオリジン」茶葉をそろえているのも大きな特徴。好みのシングル茶葉を少量ずつ詰め合わせられるセットも魅力的だ。

次に向かったのは、静岡市内にある〈chagama〉。創業1877年の製茶問屋〈マルモ森商店〉の直営店だ。70種を超えるお茶がおしゃれに並ぶ店内で、説明を聞きながら、心ゆくまで試飲ができるのがうれしい。伝統茶に加え、バジルやレモングラス、生姜などのハーブティー、また、静岡以外のお茶もそろえている。ともかく、バラエティ豊かだ。カフェコーナーでは、エスプレッソマシンでいれる煎茶のエスプレッソに、焙じ茶ラテや煎茶ラテなどがテイクアウトできる。この煎茶エスプレッソが凄い。旨みと渋みと甘みがギューッと凝縮された驚きの味わい。「新しいお茶の世界が開けた感じ」と浅野さん。驚きはまだまだ続く。

SPOT #3

マルゼンティーロースタリー

MARUZEN Tea Roastery

☎054-204-1737｜呉服町

ハンドドリップで淹れるお茶とジェラートをスタイリッシュに。

ハンドドリップ日本茶専門店の〈東京茶寮〉を運営する会社が全面プロデュース。焙煎温度が選べるティージェラートカフェだ。ドリンクは80℃の玉露から200℃のダークローストまで6種あって各500円（玉露600円、全て税込）。静岡県静岡市葵区呉服町2-2-5　11:00〜19:00　不定休　23席　禁煙

1. 焙煎温度が下から200℃、130℃、0℃の3種類のジェラート。シングル450円、トリプル700円。**2.** 茶葉は店内で焙煎し、1杯ずつハンドドリップで抽出。0℃のジェラートには生葉を蒸して乾燥させただけの荒茶を使用。

ジェラート3種を食べ比べてます。これ、楽しい♥

目からウロコの新作も。日本茶の進化は止まらない。

静岡のにぎやかな商店街にあって、センスのよさが光る店が、ティー&ジェラートカフェ〈MARUZEN Tea Roastery〉だ。ユニークなのは、焙煎温度が選べるところ。お茶は、80℃から200℃まで5段階の焙煎温度が選べる上に、浅蒸しか深蒸しも選べる。ジェラートは、それに0℃を加えた6段階から選ぶ。2階のカフェスペースでは、ハンドドリップで淹れてくれるお茶とジェラートをゆったりと味わうことができる。焙煎温度の違いで、味や香りがどう変わるのか試してみた浅野さん、「おもしろい。ハッキリと違いを感じられます」と感心しきりだった。

お茶問屋が並ぶ地域にあるのが、お茶と暮らしの道具の店〈茶屋すずわ〉。1848年から続く老舗のお茶問屋の4代目が、工場内に開いた店である。クラフト好きで骨董好きの4代目が自分で使ってみてよかった道具や、好きな作家に依頼して作ってもらった茶器、オリジナルのパッケージや缶入りの茶葉やティーバッグなどが、映画のセットのようなかわいらしい店内に、整列しているみたいに並んでいる。どれもこれも愛おしくて欲しくなるものばかり。浅野さんもおみやげに、お茶をお買い上げ。満足げだ。

最後は、駿府城公園の紅葉山庭園内の〈立礼席〉で、伝統のお茶をいただく。抹茶のみならず、煎茶や玉露もあり。庭を見ながら、お菓子を食べてお茶を喫す。なかなか優雅な時間である。

浅野さん、いかがでしたか。「日本茶って、やっぱりいいなと思いました。お茶に合うお料理考えます」

SPOT #5

立礼席

りゅうれいせき

☎054-251-0016｜駿府城公園

庭園を望む茶室付属の立礼席で、伝統のお茶を優雅に味わう。

駿府城公園の紅葉山庭園は、静岡の名勝地を4つのイメージで構成。その中にある茶室が静月庵と雲海と、この立礼席だ。釜炒り緑茶の紅富貴、日本平煎茶、丸子紅茶、本山抹茶、朝比奈玉露（和菓子付き）各510円。入場料150円が必要。静岡市葵区駿府城公園1-1 9:00～16:30（入園は16:00まで） 月休

1.茶室に併設の立礼席といっても、茶道の心得がなくても問題なし。カフェ的感覚でくつろげるスペースだ。2.和菓子は季節によって替わります。

くつくつ、チンチン。やかんがささやく。お湯、沸いてます

1.お茶の時間を豊かにする小物がそろう。2.白はたびのお茶ティーバッグ30g 540円。黒は和紅茶茶葉50g 540円（各税込）。

茶屋すずわ

☎054-271-1238｜安西

老舗のクオリティが光るお茶とお茶の時間を彩る小道具たち。

昨今の日本茶離れに危機感を持った、老舗茶問屋の若き当主は考えた。そして、誕生したのがこの茶屋。小さな店だが、時間を忘れる品ぞろえ。お茶は納得のいく味になるまで、何度もテイスティングをしているそう。静岡県静岡市葵区安西3-68 10:00～16:30（第2・4土11:00～18:00） 木土日祝休

SPOT #4

Shizuoka Tea Hopping

静岡駅を中心にさまざまな個性的なお茶のお店を回ることができる。今回はタイプ別に5カ所をホッピングしてみた。4軒は徒歩で回ることができるので、週末の小旅行にオススメ。手順を踏んで淹れたお茶のおいしさは格別だ。〈san grams〉のみ新幹線の掛川駅で下車が必要。お店が有名建築ということもあり、もし時間があれば足を延ばしてみよう。

茶屋すずわ
安西4丁目
駿府城跡
立礼席
鷹匠公園
chagama
MARUZEN Tea Roastery
青葉通り
静岡駅
菊川市
san grams green tea & garden cafe

TEA TREND KEYWORD 2019

1. ARRANGE TEA

お茶＋αのネクストアレンジが続々。

1 一芳フルーツティー

台湾直送のお茶に優しいジャムと果物。

青茶という烏龍茶、パッションフルーツ、パイナップルジャムなどは台湾の名産地から直送。無添加・手作りのジャムで甘いお茶に。600円。

2 ほうじ香るコーヒーソーダ

飲めばわかる！予想外の相性の良さ。

黒糖ベースのコーヒーシロップとほうじ茶をソーダで割り、ルビーグレープフルーツをトッピング。キレがあり爽やか。450円（税込）。

3 トロピカル烏龍

渋みと香りが引き立つカラフルティー。

四季春烏龍茶のベースにパッションフルーツを混ぜ、りんご、キウイ、パイナップルなどが入った、フルーツまで食べられる一杯。640円。

FruitsTea

台湾発の〈一芳台湾水果茶店〉、フランス発の〈THEODOR TEASTAND〉など世界各国から上陸したティースタンドには、カットフルーツたっぷりのドリンクが目立つ。それに続くように、日本発の店にも増加中だ。

4 ティーフローズン

華やぐ味と香りが口の中でスパーク。

甘酸っぱい香りが弾けるフレーバーティーで作ったフローズンに、ストロベリーとパッションフルーツのエスプーマをオン。780円。

5 バブリーレモン

デコラティブなティーソーダ。

レモンティーを、そのまま爽やかな炭酸に。レモン、ライム、色鮮やかなエディブルフラワーで仕上げた華やかな一杯。450円。

ミルク ブラック レモン バイ 午後の紅茶

5 Milk.Black.Lemon. By GOGO NO KOCHA

☎03-6455-0913｜代官山

キリン「午後の紅茶」から誕生したカフェが人気。スリランカの茶葉3種には、各5種以上のアレンジが。季節限定メニューも豊富。東京都渋谷区猿楽町10-1 マンサード代官山1F 11:00〜20:00 水休 35席 禁煙

テオドーティースタンド

4 THEODOR TEASTAND

☎06-6371-8255｜大阪・梅田

フランスの高級紅茶専門店がティースタンドを日本初出店。独自ブレンドのフレーバーティーが幅広い世代に人気。大阪府大阪市北区大深町4-20 グランフロント大阪南館2F 10:00〜20:00LO(一部商品) 無休 23席 禁煙

サギョウ ティースタンド サギョウ

3 サ行｜TEA STAND SAGYO

☎080-4919-3829｜湯河原

「作法などは難しく考えず、お茶の世界の入口になれたら」と、手軽なスタイルを追求。農園から直接仕入れる茶葉は本格派だ。神奈川県足柄下郡湯河原町土肥1-16-6-1a 10:00〜17:00 月休 店内ベンチ、テラスあり 禁煙

チャシツ ジャパニーズティー＆コーヒー

2 CHASHITSU Japanese Tea&Coffee

☎06-6147-3286｜大阪・靭本町

日本茶とコーヒーをかけあわせたオリジナルドリンクが豊富な日本茶スタンド。餅米バンズで作るおはぎバーガーもかわいい。大阪府大阪市西区靭本町1-16-14 11:00〜18:00(土日祝10:00〜) 第2火休 15席 禁煙

いーふぁんたいわんフルーツティー

1 一芳台湾水果茶店 浅草店

☎03-4296-8984｜浅草

台湾で人気の一芳水果茶店が上陸。タピオカに目が集まりがちだが、こちらでは看板のフルーツティーを頼んで。「一芳フルーツティー」のほかにも、6種のフルーツティーあり。東京都台東区浅草1-29-5 10:00〜21:00 不定休

TEA TREND KEYWORD 2019

タピオカに次ぐアレンジティーで、じわじわ増えつつあるのがフルーツティーとチーズティー。
ジューシーな果物や濃厚なチーズクリームをトッピングしても、すっきりまとまるのがお茶のマジックです。

photo : Shinji Goda, Yoichi Nagano, Kenya Abe, Hiromi Kurokawa, Kaori Oouchi, Natsumi Kakuto
text : Wako Kanashiro, Michiyo Nishi　text & edit : Kahoko Nishimura

CheeseTea

甘じょっぱいチーズクリームを浮かべた
ニュータイプのアレンジティーは、
台湾から上陸し、2018年には専門店も登場。
お茶とクリームを別々に飲んだり、
混ぜたり、飲み方もいろいろ。

1 ストロベリーチーズティー

真っ赤なイチゴ果肉でリフレッシュ!

果肉をたっぷり使う一杯。ミルキーなチーズクリームと甘酸っぱく爽やかなお茶を楽しみ、お好みでシェイクを。L 780円（税込）。

2 ソルティーチーズ四季春茶

香り高いお茶にチーズクリームがマッチ。

花のような優しい香りに、キリッとした飲み口が特徴の四季春茶。クリームが混ざると、岩塩の甘じょっぱさがアクセントに。M 500円。

3 チーズミルクフォーム極上金鳳烏龍茶

本格的な中国茶をチーズティーで。

とろんとしたクリームは、クリームチーズの塩味が印象的。香り高い烏龍茶を合わせると、ごくごく飲めるすっきり感。600円（税込）。

4 チーズクリーム黒糖ラテ

黒糖との甘じょっぱい組み合わせ。

コクのある黒糖シロップ×クリームチーズ入りミルクフォームの相性が◎。甘くまろやかな味がアッサム茶を引き立てる。M 550円。

5 クリームほうじ茶ラテ

香り立つほうじ茶に、岩塩クリームがとろり。

マスカルポーネチーズのクリームは、濃厚ながら軽い口当たり。混ぜて茶ラテにすれば、芳潤な香りと塩気が後を引く。420円（税込）。

パールレディ チャバー
PEARL LADY 茶BAR　5

☎03-3350-9420 | 新宿

日本生まれのお茶専門店。日本茶や台湾茶などがそろい、果実2種を選べる「フルーツ泡茶」や「茶フラッペ」など、お茶の楽しみ方を多彩に提案する。東京都新宿区新宿3-27-10　11:00〜23:00　不定休　28席　禁煙

ジアレイ
THE ALLEY 中目黒店　4

☎03-6303-1647 | 中目黒

タピオカティーブームを牽引する、台湾発のお店。2018年冬に出たミルクフォームシリーズは、塩気が効き甘いだけじゃない。ふわふわ食感を楽しんで。東京都目黒区上目黒1-16-6　10:00〜23:00　不定休　32席　禁煙

めんちゃ
綿茶　3

☎03-6876-3151 | 門前仲町

2018年にできた日本発の中国茶店。丁寧に煮出すお茶は、茶葉の特徴がはっきり。アイスはシロップ、氷とシェイカーで混ぜ、ひんやり香り立つ仕上がり。東京都江東区富岡1-22-22　11:00〜21:00　無休　15席　禁煙

ハッピーレモン
happylemon 京王新宿店　2

☎03-6279-4546 | 新宿

世界に900店舗以上を展開する、台湾茶スタンド。東京限定で、四季春茶と静岡産の抹茶ドリンクを展開する。原宿には姉妹店の台湾茶カフェ〈彩茶房（さいさぼう）〉もある。東京都新宿区西新宿1-1-4　11:00〜20:00　無休

フォーチュナー ティーボックス
FORTUNER tea-box　1

☎03-6721-1261 | 明治神宮前

日本初の専門店。チーズフォームとの相性を考え、渋みの少ない茶葉を選定した。おすすめはストローを使わずに飲むダイレクトリッドスタイル。東京都渋谷区神宮前3-27-15 FLAG内　11:00〜19:00　不定休　6席　禁煙

丸の内〈TP TEA 丸ビル店〉で集合。「最近、ランチ休憩でも気軽に来られるような場所に増えている気が。イートインで一息できるのもいいですね」（徳田さん）

さいたま紅茶王子®（右）

さいたま・こうちゃおうじ／本名は松本久範。紅茶店〈Tea Stand...7〉オーナー。教室や各メディアで紅茶の魅力や知識を伝える講師としても活動。Instagram@saitama_tea_ouji

梅村実礼（中）

うめむら・みれい／現役のお茶専門店スタッフでタピオカドリンクの愛飲歴は11年。Mirei名義で世界各地のタピオカ情報を届ける「タピオカナビ」を主宰。Instagram@tapioca_navi

徳田 葵（左）

とくだ・あおい／アナウンサー、ビジネスタレント。タピオカティーはライフスタイルに欠かせない。学べる生放送サービス「Schoo」などで活躍中。Instagram@xxaotan201xx

REPORT #1

実はオフィス街に
開店ラッシュが！
小腹満たしや
差し入れに。

TEA TREND KEYWORD 2019

2. TAPIOCA TEA

東京のタピオカティー飲み比べ！

台湾茶や紅茶を筆頭に、タイティー専門店の登場など、タピオカティーのブームはまだまだ続く予感。お茶とタピオカに精通した3人が、お店を巡りながら流行を総ざらいします。

photo : Kenya Abe, Natsumi Kakuto, Kaori Oouchi, Hiromi Kurokawa　styling : Kohta Kawai
text : Wako Kanashiro　text & edit : Kahoko Nishimura

〈Tea Stand...7（ティースタンドナナ）〉を手がけるさいたま紅茶王子と、10年以上タピオカティーを飲み続ける梅村実礼さん、日々の暮らしで楽しんでいる徳田葵さんが、それぞれの視点で語ります。

編集部　２００７年に日本発の〈パールレディ〉（P.33）が誕生して早12年。17年前後に台湾からの店が続々と開店し、勢いが増した印象です。

梅村　13年にはタピオカミルクティー発祥の店〈春水堂（チュンスイタン）〉（P.32）が台湾から上陸、15年に台湾ティーカフェの〈ゴンチャ〉（P.32）が登場し、17年の〈THE ALLEY（ジ アレイ）〉（P.33）へと続きます。ここ数年のお茶ブームで、各国の店が進出してきたというのは大きいですね。トッピングの一種だったタピオカが、ここまで広まるとは。

徳田　最近は都心に限らず、タピオカティーを目にするようになった。

王子　台湾茶や紅茶とも違う〝タイティー〟の〈Chabadi（チャバディ）〉（P.32）のようなお店も出てきましたよね。

相性がいいお茶は？ 個性を楽しむ時代へ。

梅村　１０００杯以上のタピオカティーを飲んできたけれど、やっぱり茶葉との相性ってあると思う。

王子　渋みが強いものとの組み合わせはあまり見たことがないですね。黒糖蜜に漬けたタピオカは特に、コクのあるアッサムや香ばしい烏龍茶系が合うかな。タイティーは独特のバニラのような甘さがぴったり。

編集部　ミルクティーと合わせることが定番ですが、ベースの茶葉によりがらっと変わりますよね。

徳田　だいたいのお店にある鉄観音

茶は、味の違いもおもしろい。タピオカティー好きは、鉄観音ならここ！というのがあるんじゃないかな。

梅村 〈THE ALLEY〉は鋭くて、**〈TP TEA〉**（P.32）は香ばしいイメージ。

王子 ジャスミン（緑茶）も人気ですよね。台湾ではミルクティーにすることもよくありますが、日本はストレートが定着していて。このブームでお茶の飲み方も変わってきた。

徳田 飲み慣れてくるといろんな種類を試してみたくなるんですよね。

編集部 タピオカティーは、通常と煮出し方も違うんですか？

王子 **〈Tea Stand...7〉**（P.33）の場合は、香りや味が立つように別で淹れていますね。もう一つ、タピオカティーでは甘さを加えると茶葉が持つ甘みを感じやすくなるんです。ノンシュガーよりも少し甘いほうが、より風味が楽しめるはず。あとタピオカは刻一刻と状態が変わるので、すぐに飲むのも大事なんですよ。

シーンに合わせてカスタム。そんな自由度も魅力。

王子 ドリンクの流行という視点で見ると、少し前はスムージーなどのヘルシー系が中心でしたが、変わりましたね～。お茶は香りでリラックスできるところもいいのかな。タピオカのサイズや固さで選ぶ人も多く、腹持ちもするから、食事代わりや小腹満たしにもちょうどよいのかと。オフィス街で求められるようになったのも、そんな理由かもしれません。

徳田 近ごろはお茶自体のクオリティが高くなって、大人の飲み物になりつつありますよね。

梅村 気分や時間帯で飲みたくなる味は違うものだから、自然と選択肢が豊富かつ、丁寧に淹れてくれる専門店に人が集まるようになった感じ。

編集部 本国に比べると日本のお店は甘さが控えめで、お茶本来の味がくっきりしている気がします。

王子 お茶とのバランスが考えられていて、どこもおいしいですよね。

梅村 ミルクティーを頼むことが多いものの、**〈台湾甜商店〉**（P.33）で飲んでからストレートも合うなぁと。

王子 甘さの調節や氷の有無など、飲む側のセンスも重要になるかも。

徳田 カスタムできるのも、毎日のように寄ってしまう理由です。タピオカ粒もカラーや無着色などいろいろあるし、より多様化していきそう。

編集部 これからはどんな流れになりそうですか？

梅村 **〈CoCo都可〉**（P.32）の一部店舗で販売するカフェラテや**〈MING TEA〉**（P.32）にもあるんですが、タピオカコーヒーが増えて、大人のニーズが高まると予想。揚げパンなどのタピオカスイーツもくるはず。

王子 緑茶やローズティーと、個性あるものも目立ってきそうだなぁ。

徳田 そんな楽しみが尽きないところに、たまらなく惹かれるんです。

〈Tea Stand...7〉などの紅茶専門店に注目。「いろいろなお店があるけど、専門店ほど香りやタピオカの食感を生かすのが上手だと思うんです」（紅茶王子）

注目株はタイティー！ 2018年夏にオープンした〈Chabadi〉では、タイスタイルのミルクティー"チャーイェン"などタイらしい華やかな品々が楽しめる。

REPORT #3
お茶ブームの今、本格的なタイティーが続々と登場中。

タピオカ粒のラインナップもさまざま。「ゴールドカラーが美しい〈KOI Thé〉のタピオカなど、茶葉との合わせ方に各店のセンスが出ます」（梅村さん）

REPORT #2
見た目や食感もユニークなこだわりタピオカがどんどん増殖中！

REPORT #4
味わいや香り。お茶専門店ならではの表現力に注目しよう。

NEXT PAGE!
東京で飲めるタピオカティーベスト18を集めました。

〈Tea Stand...7〉での衣装【紅茶王子】シャツ16,000円、パンツ18,000円（共にエイチ.ユニット｜エイチ.ユニット ストア ☎086-441-0850）／タートルネックカットソー11,000円（ザ ナーディーズ｜ピン ☎03-6416-0634）【梅村実礼】ワンピース21,000円、シャツ14,000円（共にプライズミー｜プライズミー ☎03-6804-6306）／シューズ11,000円（マリー・ルイーズ｜ラヤン ☎03-3871-1855）【徳田葵】ニット41,000円（オーギュスト プレゼンテーション｜エフアイティー www.auguste-presentation.com）／シャツ14,000円（セット｜ブルーウォール ☎086-476-3008）／スカート31,000円（ジョン スメドレー｜リーミルズ エージェンシー ☎03-5784-1238）／シューズ10,000円（マリー・ルイーズ｜ラヤン）

タピオカのサイズや色も各店個性豊か
氷なし、少なめなど、氷の量を調整できる
シロップの量により甘さを調整できる

東京で飲めるタピオカ勢ぞろい。

Ouji's comment
優しい味わいの鉄観音は女性的な印象です

TAPIOCA 15mm

ミンティー
MING TEA

☎03-6434-1258｜青山

台湾人オーナーが選んだ茶葉を生かすため、甘さ控えめに調整。北海道産牛乳とコンデンスミルクなどを混ぜた特製ミルクベースで、茶葉とミルクが引き立て合う濃厚な味に。「プレミアム焙煎鉄観音ミルクティー」600円。東京都渋谷区渋谷2-7-9 1F 11:00〜21:00（土日祝12:00〜20:00） 無休 25席 禁煙

ICE 調整可　SYRUP 調整可

Umemura's comment
タイで飲んだ味そのもの！カラフルなハーブティーも

TAPIOCA 12mm

チャバディ
Chabadi

☎090-8118-5846｜表参道

移動式店舗から人気を集め、2018年8月に路面店をオープンした、タイ好きの田中優衣さんによる店。「本格的なタイティーを飲める店自体が貴重。茶葉の輸入が難しいんですよね」（紅茶王子）。ミルクティー450円、タピオカトッピング50円。東京都渋谷区神宮前4-26-28 11:00〜19:00 無休 ベンチあり 禁煙

ICE 調整可　SYRUP 調整不可

Tokuda's comment
ナチュラルなローズの花びらを感じる香り

TAPIOCA 12mm

アルフレッドティールーム
ALFRED TEA ROOM 青山本店

☎03-6427-3031｜表参道

LA発の〈ALFRED TEA ROOM〉では、「ボバ ローズミルクティー」538円が本国でも人気。「わざとらしくない香りでゴクゴク飲める」と紅茶王子も太鼓判だ。ドリンクの甘み、タピオカを漬けるシロップは、種子島のきび糖で。東京都渋谷区神宮前5-51-8 ラ・ポルト青山1・2F 9:00〜21:00 不定休 46席 禁煙

ICE 調整可　SYRUP 調整可

Umemura's comment
爽やかな後味でリフレッシュ。ミルクティーにしても

TAPIOCA 10mm

ゴンチャ 原宿表参道店

☎03-6427-7543｜明治神宮前

手ごろに本格的なお茶が楽しめる台湾ティーカフェ。三温糖を絡めたタピオカのほかミルクフォームやアロエと、トッピングもいろいろ。緑茶に近い爽やかな飲み口だ。「阿里山 ウーロンティー（タピオカトッピング）」M 507円。東京都渋谷区神宮前6-6-2 11:00〜21:30（金〜22:00）、土日祝10:00〜22:00 禁煙

ICE 調整可　SYRUP 調整可

Umemura's comment
上質なミルク感とべっこう飴のような甘み

TAPIOCA 7mm

コイ・ティー
KOI Thé 表参道店

☎03-6434-5753｜表参道

台湾の有名老舗ティースタンド〈50嵐（ウーシーラン）〉の系列ブランドが2018年11月に東京初進出。天然素材に近い色で作り上げた黄金色のタピオカが特徴だ。「ゴールデンタピオカミルクティー」M 620円はアッサムティーがベース。東京都渋谷区神宮前4-27-1 ギャラリードジム1F 無休 8席 禁煙

ICE 調整可　SYRUP 調整可

Umemura's comment
茶葉が濃厚なミルクティーはやみつきになるはず！

TAPIOCA 10mm

ココトカ
CoCo都可 原宿店

☎03-6804-5528｜原宿

世界に約3,000店舗を展開。フルーツや乳酸菌を使うものなど、個性豊かなラインナップも魅力だ。紅茶はスリランカの契約農家から仕入れたもので、コクのあるミルクの中でしっかりとした香りが。ほんのり残る渋さにほっと落ち着く。「タピオカ紅茶ラテ」M 495円。東京都渋谷区神宮前1-13-21 10:00〜21:00 無休

ICE 調整可　SYRUP 調整可

Tokuda's comment
すっと香りがよく、もっちもちの小粒タピオカが◎

TAPIOCA 7mm

チュンスイタン
春水堂 代官山店

☎03-6809-0234｜代官山

台湾発のタピオカミルクティー発祥店。口いっぱいに広がる風味はお茶と氷、シロップをミキサーにかけ、その温度変化で引き出すそう。華やぐ香りに、まろやかなシロップがあとを引く。「タピオカジャスミンミルクティー」M 540円。東京都渋谷区代官山町20-9 11:00〜21:00LO（フード20:00LO） 不定休 48席 禁煙

ICE 調整可　SYRUP 調整可

Tokuda's comment
粘り気のあるタピオカも好みの食感です

TAPIOCA 11mm

ティーピーティー
TP TEA 丸ビル店

☎03-6259-1663｜丸の内

〈春水堂〉のスタンド専門店として2018年にオープン。本場の味が、より気軽に手に入るようになった。「大粒タピオカ鉄観音ラテ」550円は、香りにパンチのある鉄観音茶を牛乳でまろやかに。東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディングB1 11:00〜20:45LO（土日祝〜19:45LO） 休みは施設に準ずる 14席 禁煙

ICE 調整可　SYRUP 調整可

Ouji's comment
ほかにない芳潤な黒糖シロップとの相性に驚き！

TAPIOCA 10mm

ブルプル
Bull Pulu

☎03-6434-1633｜渋谷

日本生まれの専門店。看板の品は、タイガー柄のように溶け込むシロップが目を引く。アッサムと数種の台湾茶を合わせる一杯は、奥深さと渋みが同居。まろやかな台湾産黒糖が絡む大粒タピオカにも注目して。「黒糖タイガーミルクティー」450円。東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエShinQs2F 10:00〜21:00 不定休

ICE 調整可　SYRUP 調整不可

さいたま紅茶王子、「タピオカナビ」梅村実礼さん、アナウンサー徳田葵さんの3人が飲み比べた18軒。
今なお増え続けるタピオカ店の中からお店を選び、さらにオススメの一杯を集めました。

Ouji's comment
オリジナルタピオカの
甘さが、絶妙なバランス

ジアレイ
THE ALLEY
中目黒店
TAPIOCA 10mm

☎03-6303-1647｜中目黒

4種の茶がそろう台湾のお店。個性的なお茶たちと、弾力のある特製タピオカとの相性が楽しい。噛むほどに甘さがあふれるタピオカ＆きび糖シロップが、鉄観音茶独特のロースト感を引きたてる一杯。「鉄観音タピオカミルクティー」M540円。東京都目黒区上目黒1-16-6 10:00～23:00 不定休 32席 禁煙

- ICE - 調整可　- SYRUP - 調整可

Ouji's comment
この香りこそ
本物のタイティーです

ピヤニ
Piyanee
TAPIOCA 10mm

☎03-6455-0234｜渋谷

「いい農園を見つけたらすぐ駆けつけます」と話す店主の伊藤ピヤニさんは、茶葉を輸入し、レシピを何度も改良。最高のタイティーを探求中だ。いぶした茶葉の香りと練乳を組み合わせた「タピオカタイティー」はMサイズ500円。東京都渋谷区宇田川町33-8 エミリアビル1F 11:00～23:00 不定休 スタンド席あり 禁煙

- ICE - 調整可　- SYRUP - 調整可

Umemura's comment
あとからくる渋み＆
もちっとしたタピオカに惹かれる

チャノバ
Cha Nova
TAPIOCA 10mm

☎03-6263-2727｜銀座

台湾で学んだ店主・井上尚哉さん。中国茶のソムリエと称される公認評茶員の資格を持ち、厳選した茶葉を注文ごとに淹れるスタイルも贅沢だ。香るジャスミンと蜂蜜の丸みある甘さに癒されて。「蜂蜜タピオカミルク緑茶」594円。東京都中央区銀座1-5-1 11:00～20:00（土日祝～18:00） 月休（祝の場合翌休） 20席 禁煙

- ICE - 調整可　- SYRUP - 調整可

Umemura's comment
香ばしいトッピングが
新感覚・新食感！

ナインティーンティー
19TEA
TAPIOCA 12mm

☎03-6416-9319｜渋谷

韓国発のドリンクスタンド〈19TEA〉では定番人気の「黒糖タピオカ」のほか、麦パフをのせた「ムギムギミルクティー」490円（タピオカ＋70円）など珍しいメニューも豊富。茶葉は台湾・阿里山のアッサムを使用し、ほどよい渋みがある。東京都渋谷区宇田川町32-6 11:00～22:30LO 無休 20席 禁煙

- ICE - 調整可　- SYRUP - 調整可

Tokuda's comment
スイーツ感覚の
甘さがうれしい！

アースカフェ
Urth Caffé 表参道
TAPIOCA 13mm

☎03-6447-4771｜表参道

オーガニック食材で作るスイーツが大人気のカフェ。「オーガニックグリーンティー　ボバ」は、氷とお茶をシェイクした「オンアイス」680円（写真）と、アイスクリームとのブレンド720円の2種。ボバはタピオカのこと。東京都渋谷区神宮前4-9-8 SO-CAL LINK OMOTESANDO 10:00～19:00LO 無休 78席 禁煙

- ICE - 調整可　- SYRUP - 調整可

Umemura's comment
チョコタピオカの
手作り感がたまらない

パールレディー
Pearl Lady
新宿東口店
TAPIOCA 10mm

☎03-3355-6885｜新宿

日本発のタピオカドリンク店。多彩なメニューと自社工場で作る3種のタピオカが自慢だ。バニラを感じるセイロン茶ベースのミルクティーには、ぜひチョコ入りのものを。噛み締めるとほどよい甘さの濃厚チョコがじんわりとマッチ。「チョコたぴミルクティー」320円。東京都新宿区新宿3-27-10 11:00～23:00 無休

- ICE - 調整可　- SYRUP - 調整可

Tokuda's comment
後味スッキリで
タピオカの味もGOOD

ティースタンドナナ
Tea Stand...7
錦糸町店
TAPIOCA 10mm

☎03-5637-8456｜錦糸町

北参道で人気のスタンドが、その世界観を表現するイートイン付き店舗をオープン。特製のタピオカは紅茶シロップに漬けて風味アップした。「キャラメルタピオカミルクティー」Tall 626円は、パイナップルやオレンジと合わせた爽やかなブレンド。東京都墨田区錦糸2-13-5 MPCビル1F 11:00～20:00 無休 40席 禁煙

- ICE - 調整可　- SYRUP - 調整可

Umemura's comment
華やかな風味の
ブレンドにうっとり

コンマティー
comma tea
恵比寿店
TAPIOCA 10mm

☎03-6409-6099｜恵比寿

日本発のティースタンド。オリジナルのブレンド「comma ブレンドミルクティー」600円は、3種の茶葉を独自に配合して華やかな印象に。三温糖のシロップでお茶の味を邪魔しないよう工夫している。タピオカは無添加の国産がこだわり。東京都渋谷区恵比寿1-22-3 シルバープラザ恵比寿101 10:00～21:30 無休

- ICE - 調整可　- SYRUP - 調整可

Ouji's comment
ストレートティーと
タピオカが合うとは！

たいわんてんしょうてん
台湾甜商店 新宿店
TAPIOCA 10mm

☎03-5925-8240｜新宿

豆花や芋圓など、昔ながらの台湾スイーツを発信する店。茶葉は台湾からの直送で、無料で提供するお茶も週替わり。「パッションジャスミンティー」490円は、タピオカと一緒に入ったナタデココもアクセント。東京都新宿区新宿3-36-10 アインズ＆トルペ新宿東口店2F 11:00～22:00 不定休 40席 禁煙

- ICE - 調整可　- SYRUP - 調整可

※P.32～33の価格はすべて税込みです。

TEA TREND KEYWORD 2019

3. TEA PAIRING

ティーペアリングを愉しむレストラン。

最近、コース料理の一皿ごとにお茶を合わせる「ティーペアリング」が大人気。料理とお茶の絶妙なマリアージュでその両者のおいしさをいっそう楽しめる、注目店を紹介します。

photo : Fuminari Yoshitsugu　text : Yuriko Kobayashi　edit : Seika Yajima

右・鳩の唐揚げには、カカオや胡椒の抽出エキスをプラスしたダージリン。樽熟成した赤ワインを思わせる雰囲気に。上・スターターは野菜の端材を使った滋味深い鶏出汁スープ。「春摘みダージリン」にボンカンの皮、ローズマリーの香りの抽出エキス、炭酸を加えた爽やかなティースパークリング。中・ヤリイカとブラータ、ハーブを使った前菜には、華やかな風味の中国紅茶を。ライチなどの抽出エキスを加え、魚介とハーブに合うすっきりとした甘さを添えた。下・馬肉のタルタルにはジャスミンティーにクランベリーの抽出エキスと果汁をプラス。お茶の苦味と果実の酸味が肉の甘さを引き立てる。

Sosaku French

創作フレンチ

料理とお茶が共鳴して
完璧なコースが生まれる。

鳩の唐揚げ × ダージリン＋カカオ抽出エキスほか

鶏出汁スープ × 春摘みダージリンのティースパークリング

ヤリイカとブラータ イカスミソース × 中国紅茶＋ライチ抽出エキスほか

馬肉のタルタル × ジャスミン茶＋クランベリージュースほか

代々木上原の人気フレンチレストラン〈Gris(グリ)〉のオーナーシェフを務めた鳥羽周作氏が昨年7月にオープンにした〈sio〉は、ランチでもティーペアリングを楽しめる。2カ月に1回のメニュー変更にあたっては、シェフの思い描くコースのイメージを受け、ソムリエの亀井崇広氏がその都度新しいティーを考案する。ベースとなるのは中国茶や台湾茶、紅茶。前菜料理にはじっくり水出しして柔らかな飲み口のもの、肉料理には湯で抽出した渋めの風味のものなど。さらに、果実の皮やハーブから香りだけを抽出して加えたり、ときには果実のジュースや炭酸をアクセントにしたりと、バリエーションはもはや無限。料理とお茶が織りなす驚きにあふれたコースは何度体験しても飽きることがない。

sio(シオ)

☎03-6804-7607｜代々木上原

ランチコースは6皿で5,800円、ティーペアリングは5杯3,000円。東京都渋谷区上原1-35-3　ランチ12:00～14:30（土日祝のみ）、ディナー17:00～23:00　水休（不定休あり）　16席　禁煙

鴨のロースト × 雲南省プーアル茶

Yakuzen French

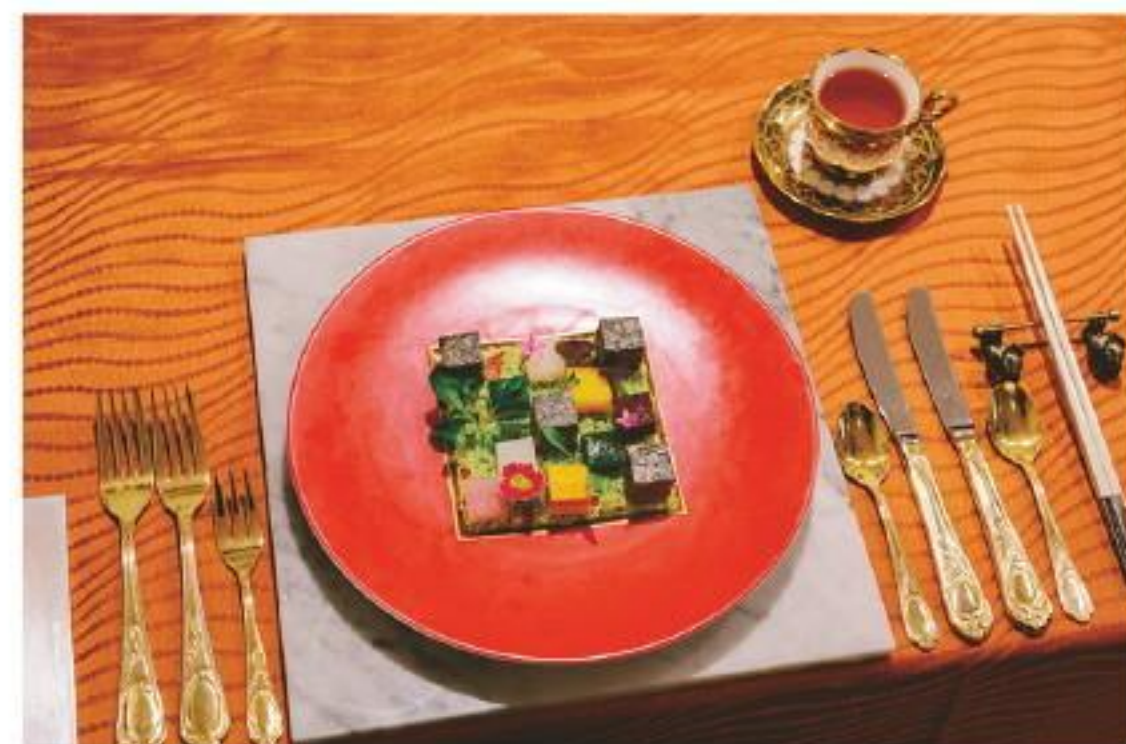
薬膳フレンチ

「美食同源」を追求したフレンチと中国茶の饗宴。

洗練されたフレンチに薬膳を取り入れ、「見て楽しく、おいしく、体にいい」を実現した美食同源料理。ディナーのティーペアリングは、オーナーシェフ・柳澤義泰氏が厳選した中国茶と台湾茶で、ひと皿ごとに専用の茶器を使い、テーブルで供される。緑茶、烏龍茶、プーアル茶と濃い風味のお茶へ続くのは、徐々に体を温め、血の巡りをよくするため。夏には水分補給を助ける日本茶、冬には冷えに弱い腎臓にやさしい黒茶と、季節ごとの体の変化に寄り添ったペアリングを展開する。お腹いっぱい食べても体が軽い。食いしん坊の強い味方だ。

薬膳フレンチ　La Belle Lune（ラベルリュンヌ）

☎03-6274-6459｜銀座

ディナーコース10,000円〜、ティーペアリング5,000円〜。完全予約制。東京都中央区銀座8-7-2 B1　11:30〜16:00（ランチ）、18:00〜24:00（ディナー）　不定休　10席　禁煙

五色食材と大葉風味のタブレ × 凍頂烏龍茶炭焙

上・それぞれのお茶は中国茶器を使いテーブルでサーブ。その繊細な作法を見るのも楽しい。冬のコースは乾燥した体を潤す中国緑茶の“食前茶”から。下・大山鶏のテリーヌと季節の野菜を使った前菜に合わせるのは凍頂烏龍茶を深煎りした「炭焙」。冷たい料理を食べていても体が温まっていくのを感じる。メインの鴨ローストには脂を分解する作用の強い雲南省プーアル茶を合わせる。

Omusubi

おむすび

料理家と紅茶王子がコラボ！おむすびと紅茶のフルコース。

「都会と地方の畑を結ぶ」をテーマに予約制ランチを展開する〈はらじゅく畑〉では、7種のおむすびと紅茶をペアリングした「究極のおむすびコース」が登場。紅茶は店併設のティースタンド〈ナナ〉のオーナー“紅茶王子”のオリジナルブレンドを。玄米にレタスを巻いた「サラダ風おむすび」には白桃、マンゴーなどのフルーティなもの。「ローストビーフおむすび」には赤ワインを思わせるベリーティーなど、紅茶の多彩な魅力を体験できる。料理は“おむすびの達人”こと料理家・きみママが担当。ひと口サイズのおむすびでフルコースを味わって。

はらじゅく畑

☎03-5413-0578｜北参道

7種のおむすびと紅茶のペアリングコース2,700円（きみママからのお土産付き!?）。完全予約制。東京都渋谷区千駄ヶ谷3-14-3　11:00〜19:00　火水木休　6席　禁煙

おむすび7種 × 紅茶7種

五分づき米と梅おむすび × フレーバーティー（マスカットほか）

もち米と黒米のあんこおむすび × ルールコンドラのミルクティー

上・梅おむすびを、マスカット、パイナップルなど7種をブレンドしたフレーバーティーでお茶漬けに。下・〆はもち米と黒米にあんこを入れたおはぎ風。「ルールコンドラ」を使ったアイスミルクティーはあんこの甘さに負けない濃厚さ。

TEA TREND KEYWORD 2019

4. ORGANIC TEA

おいしい“オーガニックティーの波”。

オーガニックティーはいまや「体にいい」だけにとどまらない。ティーバッグで手軽に飲める、おいしく、かつパッケージがおしゃれな“進化系”が続々と登場している。

photo : Takafumi Matsumura　text : Asami Kumasaka　edit : Seika Yajima　cooperation : UTUWA

2
スーパーフード、「モリンガ」の葉のハーブティー。

1
スパイシーな甘さが染みわたり、体がぽかぽかに。

3
3種のシナモンをブレンドしたスリーシリーズ。

4
ベルガモットの天然オイル香る希少な琉球紅茶。

1 AUS

〈LOVE TEA〉のターメリックティー

2006年にメルボルンで創業。世界各地から厳選した有機栽培の素材を自然療法士が独自にブレンド。「抗酸化作用のあるターメリックをベースにペッパーやシナモンを加えたブレンドが絶妙で毎日飲んでも飽きません。生姜も利いているので体も温まりますよ」。20P入り2,300円（ティーウェル ☎03-4214-8383）

2 CHE

〈SIROCCO〉のピニャモリンガ

ビオ認証茶葉を使用する老舗で、スイスエアーなどの機内でも提供される。「モリンガ」の葉がベースの珍しいハーブティー。「トロピカルな味わいなので夏はアイスにして飲むのもおすすめ。トウモロコシ原料の袋に手作業でパックするティーサシェも美しい」。20P入り3,000円／シロッコ ☎03-6303-0017

3 GBR

〈pukka〉のスリーシナモン

各国で有機栽培された植物をハーブの専門家がブレンド。価格が手頃で取り扱い店舗も多く、ハーブティーの入門編にも最適。「シナモンに甘草の一種であるリコリスをプラスして自然な甘さに。ミルクや豆乳と合わせたりハチミツを加えたりとアレンジする楽しみも」。20P入り931円（日仏貿易 ☎0120-003-092）

4 JPN

〈沖縄ティーファクトリー〉のクラシック・アールグレイ

ブレンダーの内田智子さんが設立。沖縄で栽培した琉球紅茶や、各国の一級茶葉を使ったブレンド茶を展開。「琉球紅茶に中国産キームンを合わせてベルガモットの天然オイルを着香させたアールグレイ。香りも紅茶の風味もまろやかで滋味深い味わい」。20P入り2,400円（沖縄ティーファクトリー ☎098-989-7501）

Navigator

藤森陽子

ふじもり・ようこ／ライター。紅茶や台湾茶、コーヒーなど、喫茶文化をこよなく愛する。現地の作り手を訪ねたり、新店を巡ったり、日々パトロール中。

おいしさと個性の鍵となる〝ブレンドの妙〟に注目を。

体にはいいけれど、味はいま一歩……。そんなイメージだったオーガニックティーに新しい波が到来。お茶に造詣が深いライターの藤森陽子さんが〝進化系〟の代表格に挙げる〈LOVE TEA〉をはじめ、オーストラリアやドイツなどのオーガニック先進国から、味わい豊かなオーガニックティーが続々と上陸している。

「エコや健康志向が高まり、日本に〝オーガニック〟の意識が根付いたことが理由の一つでしょう。真摯なお茶づくりをする国内メーカーが増えているのも注目すべき点です」

人工の香料や添加物を使わず、有機や自然栽培の素材にこだわるのは言わずもがな。味わいはブレンドのセンスで決まる、と藤森さん。

「良質な素材同士をブレンドすることで、おいしさと個性が際立ちます。そしてリーフティーと同等の茶葉をティーバッグに使うブランドが増え、本格的な味わいが手軽に楽しめるようになりました」

ハーブティーを含め種類が多彩なのもオーガニックティーの魅力。飲むシーンや好みに合わせて、カフェインの有無やフレーバーを選び、おいしくヘルシーなティータイムを。

5 JPN

〈光浦醸造(みつうらじょうぞう)〉のフロートレモンティー

慶応元年創業の味噌醤油メーカーによる、国産にこだわったレモンティー。宮崎県産の有機紅茶と広島県瀬戸田産のレモンを使用。「ティーバッグにドライレモンを浮かべるスタイルが新鮮。紅茶もレモンもえぐみや苦みがなくまろやかで、国産の良さが詰まってます」。7P入り1,000円（光浦醸造 ☎0835-32-0020）

6 USA

〈mighty Leaf(マイティーリーフ)〉のオーガニックココナッツアッサム

エコ＆健康意識の高いサンフランシスコで誕生。自然に還る素材の手作りティーパウチを採用し、ホールリーフの茶葉をそのまま詰めた先駆的なブランド。「コクのある有機アッサムに、ココナッツがほんのり甘く香る品のいいブレンドです」。15P入り1,700円（オールラウンドティーカンパニー ☎0120-315-878）

7 DEU

〈LEBENSBAUM(レーベンスバウム)〉のかえるさんのアニス&ラベンダーティー

ドイツ随一のオーガニックブランド。絵本作家ヤノッシュ氏のイラストが描かれた動物シリーズは飲みやすいブレンドが特徴。「整腸作用があるといわれる、アニスやフェンネルにラベンダーを合わせたバランスのいい味。就寝前やお酒を飲んだ後にもおすすめです」。20P入り900円（おもちゃ箱 ☎0120-070-868）

8 AUT

〈SONNENTOR(ゾネントア)〉のスパイスドリームティーチャイ

1988年創業のハーブティーブランド。天体の運行に合わせた農法で育てたハーブを使用。「ブレンドの巧みさが感じられるチャイシリーズがおすすめ。ミルクと一緒に濃く煮だすのはもちろん、そのままでも美味。ルイボスベースなのでノンカフェイン派もぜひ」。20P入り900円（おもちゃ箱 ☎0120-070-868）

5
純国産のレモンティーはプチギフトにも。

7
整腸作用があって安心して飲めるハーブブレンド。

6
ココナッツの余韻が印象的なアッサムティー。

8
ストレートでも十分おいしいスパイスチャイ。

TEA TREND KEYWORD 2019

5. BLEND TEA

〈TE HANDEL〉で味わうブレンドティー。

色の美しさや芳潤な香り……。味わいだけではなく、お茶を淹れる“過程も楽しめる”のが、ブレンドティーの魅力。春らしさを感じる一杯を堪能しに、街へ出かけてみよう。

photo : Fuminari Yoshitsugu　text & edit : Seika Yajima

神奈川県・大磯駅前にある〈TE HANDEL platform〉。オリジナルのブレンドハーブティー「ルイボスシトラス」にブルーマロウや季節の柑橘類を。「お湯を注いだ直後は、鮮やかな美しい水色に変化するんです」と加瀬さん。

有機茶葉やハーブ、旬の果実が引き立て合う。

JR大磯駅から徒歩15分ほどの場所にアトリエを構える〈ティーハンデル〉が、昨年新たに〈ティーハンデル プラットフォーム〉を大磯駅前にオープン。高校生時代にスウェーデンに留学していたという店主の加瀬さやかさんが、現地で感動したフレーバードティーの味わいや文化を伝える小さなティーサロンだ。

クラシック音楽が静かに流れる空間では、北欧生まれの椅子に座ってブレンドティーを楽しんだり、オリジナルのお茶やお菓子、茶器などを購入できるスペースが。訪れる女性客は、ブレンドの内容について興味津々。味わいや香りについて、カウンター越しに加瀬さんに熱心に質問している人も多く見受けられる。

「新店舗の『プラットフォーム』では、その季節に似合う地元・大磯の特産物を加えたブレンドティーもお出ししています。大磯は比較的温暖な気候なので、果実やハーブが育ちやすい環境なんです。社会福祉法人と共同でハーブを育てたり、自分の家の庭では金柑や柚子、レモンを育てています。店の近くにある里山の湧き水が出るエリアでは、クセがなくてすごく爽やかな雑味のないペパーミントが育つんですよ」

そううれしそうに笑う加瀬さんは、自ら畑作業や収穫を行い、ブレンドティーの材料に必要な季節の果実やハーブ作りにもいそしむ。

「今年はそういった作業にも力を入れたいと思っています。私は体にスッと入っていく優しい味わいのものが好きなので、後味が良くて、体に染み込んでいくようなブレンドを心がけていますね。味の輪郭を浮き立たせるためには、最初にベースとなる素材を決めるのがおいしさの鍵。好んでよく使う茶葉は、タンニンが少ない中国紅茶ですが、香りや味に奥深さを出したい時は葉の大きなアッサムやセイロンを選びます。ベースの茶葉と香りがしっかりあって、そこに素材を加えていくようにブレンドすることが、バランスの良いブレンドティーのポイントです」

高品質の茶葉とハーブ、スパイスや旬の果実がうまく引き立て合うバランスを導き出した加瀬さんのセンスが光るブレンドティー。お湯を注いだ時の色の美しさや香りも楽しみながら、穏やかなお茶の時間をゆっくり過ごしてみたい。

HOT TEA

"Rooibos Citrus" + α

「ルイボスシトラス」＋α

発汗効果や利尿作用も期待できるフラボノイドを豊富に含んだレモングラスや柑橘類をブレンド。「春に収穫できる『はるか』という、酸味がほどよい柑橘をはじめ、柚子、金柑、レモンなどをふんだんに使っているので、口いっぱいに爽やかな香りが広がります。お湯を入れるとブルーマロウのブルーが出た後に、色がピンクに変わっていく様も楽しいんです」。ポット600円、テイクアウト400円。

ルイボスをベースにした、ほどよい酸味のレモンティー。

［ベースのブレンドティー］
ルイボスシトラス
☑ルイボス ☑レモン
☑レモングラス ☑ローズマリー
☑ジャスミン

ブルーマロウ
シトラス

〈TE HANDEL〉でいただける、春のブレンドティー2選。

サロンで味わえる、この春おすすめの新作ブレンドティーをひと足早くご紹介。加瀬さんが“実験”するように試行錯誤しながら作ったメニューは、旬のフレッシュな果実やシロップによって味に奥行きが生まれる。

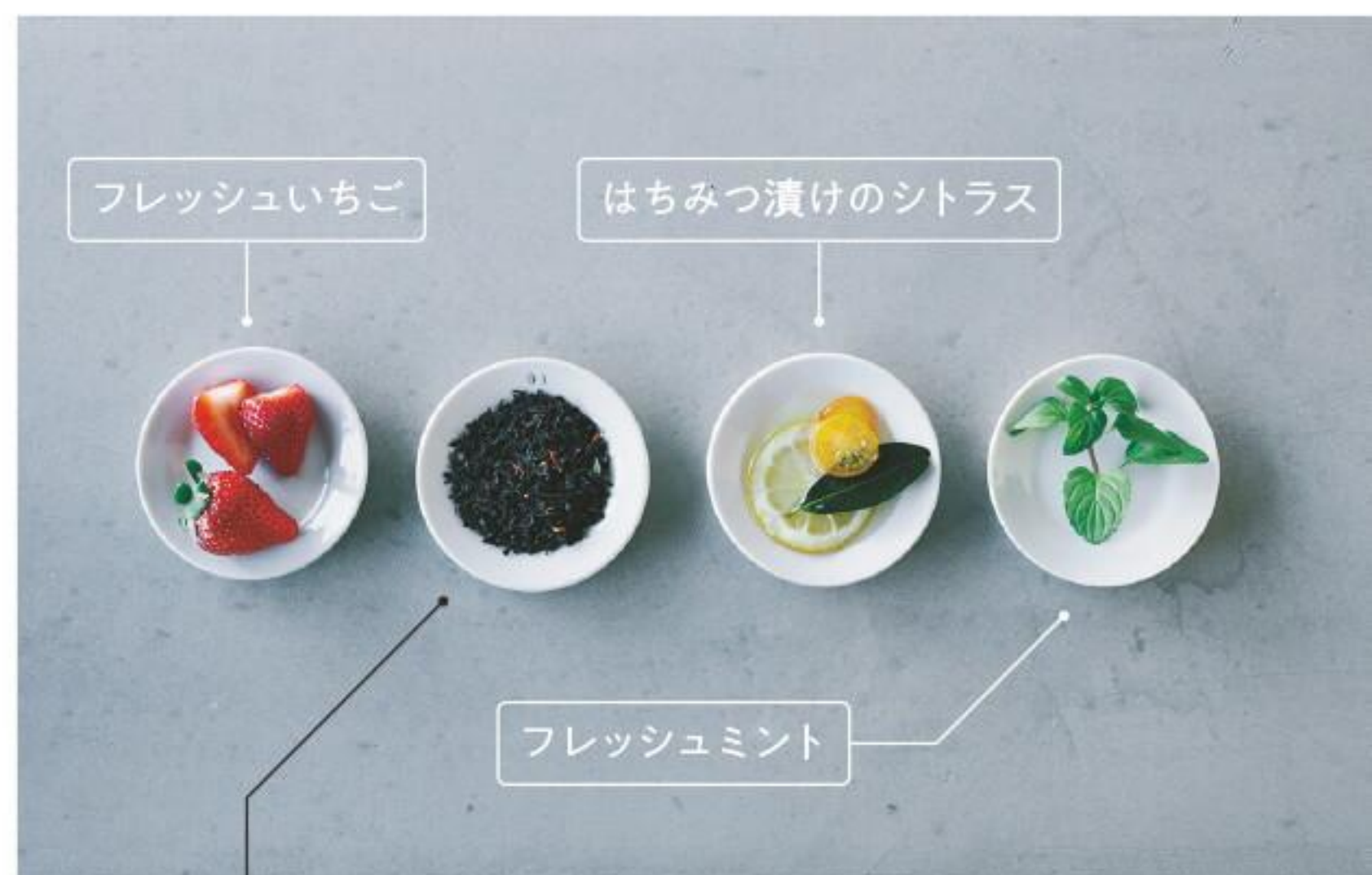
ICED TEA

"Gamla Stan" + α

「ガムラスタン」＋α

高品質の中国紅茶がベース。地元で採れる「はるか」やレモンなどの柑橘類をはちみつ漬けにしたものやフレッシュいちごを添えて。「ガムラスタンという小さな街は、映画『魔女の宅急便』の舞台になった場所としても有名。その地で作られたこのブレンドは、私にとっては、味わうたびに懐かしい風景が立ち上ってきます。しっとり落ち着いた香りが魅力です」。グラス500円、テイクアウト400円。

中国茶をベースにした、いちごミントのアイスティー。

フレッシュいちご
はちみつ漬けのシトラス
フレッシュミント

ガムラスタン
［ベースのブレンドティー］
☑チャイナブラックOP ☑いちご
☑ワイルドベリーの葉 ☑マンダリン
☑さくらんぼ

ティーハンデル プラットフォーム
TE HANDEL platform

☎0463-61-1327｜大磯

〈TE HANDEL〉のお茶を楽しめるほか、テイクアウトも可能。オリジナルのポットも販売している。📍神奈川県中郡大磯町大磯1009 ISOビル1F 🕘9:30〜17:30、土10:00〜18:00 休日祝休 席8席 禁煙

TE HANDEL platform

NEW YORK

Prince of Wales

自家製のスコーンに、ひと口サイズのサンドイッチなどしょっぱい系と、タルトやマカロンなどのスイーツ系、それぞれ5種類。紅茶やハーブティーは好みのものを選べる。1人90ドル。

TEA TREND KEYWORD 2019

6. AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー、三都物語。

お茶とお菓子で優雅な午後を楽しめるアフタヌーンティー。世界中の女性を魅了中だ。NY、東京など三都市には有名ブランド、パティシエなどによるいつもと違うハイティーがあった。

photo : Baccarat Hotel New York (NY), Kenya Abe (Tokyo), Noriko Yoshimura (Kyoto)
text : Aya Nihei (NY), Kahoko Nishimura (Tokyo), Mako Yamato (Kyoto)

フランス、イギリス、トルコ、世界の宮殿へ脳内トリップ。

うっとり、世界の名だたる宮殿を夢想しながら、その栄華や気品を、お茶を介してバーチャルに体験する。そんなアフタヌーンティーを叶えるのは、フランスのクリスタルブランド〈バカラ〉が2015年にNYに開業した、世界初となる〈バカラホテルニューヨーク〉。フランス、イギリス、トルコ、ロシア。バカラとゆかりのある王や宮殿をテーマに、きらめくクリスタルウェアで供されるメニューは4種類。バカラ設立のきっかけとなったルイ15世がメニュー名のフランス式は、ヴェルサイユ宮殿をイメージ。バラ色の乙女なスイーツは、バラが咲き乱れる庭園さながら。英国式はイギリス王室所有のウィンザー城に着想を得て、自家製スコーンと3段のケーキスタンドという正統派。トルコ式は中東料理がベースの軽食やスイーツ、ロシア式はキャビアとシャンパンという贅沢な内容だ。

お茶を監修するのは、ティーソムリエのガブリエル・ジァマルさん。「ワインリストのように、軽いものから濃厚なものまで、幅を意識した」というティーリストは、ハーブティーから中国茶、紅茶まで多岐にわたる。フランスの〈マリアージュ フレール〉に加え、「お茶の世界でもファーム・トゥ・テーブルを経験してもらえたら」と、農園から直接茶葉を仕入れているNYやカナダのティーブランドを採用。演出はあっと驚かせるものでありながら、健全な食に対する姿勢を忘れない。そんなNYらしいお茶体験が待っている。

バカラをはじめとしたウェアが楽しめる！

プレートやグラスは高貴な輝きを放つバカラのクリスタル。ガラス以外のテーブルウェアは、フランスが誇る磁器ブランドで、各国の王室やレストランで愛用されている〈ベルナルド〉のもの。

プレート

グラス

ポット

切子模様のアラベスク プレートに盛られているのは、鶏肉をスパイスとともにパイ生地で包んだパスティラ（トルコ式より）。抹茶のノンアルコールカクテルは、ステムのデザインが美しいベガグラスで。

バカラホテルニューヨーク
Baccarat Hotel New York

☎212-790-8867｜ミッドタウン

アフタヌーンティーは2階グランドサロンにて13時～16時に提供（月火はPrince of Walesのみ）。24時間前までに電話で要予約。空きがあれば当日でも入れる。74席。
28W 53rd St., New York, NY

King Louis XV

キッシュロレーヌ、ローズマドレーヌ、ラズベリーマカロンなど全5種。ソムリエ推薦のお茶は、ルイボスティーを使った〈マリアージュ フレール〉のホテル限定ブレンド。1人65ドル。

TOKYO

クリエイターが手がける アフタヌーンティー。

お茶、軽食、スイーツ、器など、有名クリエイターとコラボするアフタヌーンティーを、東京や京都でも見つけました。

上段に甘味、下段におばんざい、いなり寿司をセットした和のアフタヌーンティー。糖質が気になる人も安心な「甘羅漢食」は、お茶を1種選んで1人2,500円。

with

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

上段

「おやつは心の栄養」と話す岩柳麻子シェフにとって、甘さを抑えず糖類を控えられる羅漢果由来の甘味料は理想の存在。今回初めて共同開発に参加した。ブラウニーのほか、どら焼きとあんみつにかけた季節のコンフィチュールは各1,200円で販売も。

with

イートデザインオフィス

下段

軽食には〈SARAYA〉が開発した甘味料「ラカントS」を用い、おばんざい2種、卵焼き、いなり寿司、漬物を提供。この日のおばんざいは「ほうれん草と大麦の檸檬胡麻和え」「牛肉とごぼうのしぐれ煮 金時さつまいものペースト添え」だった。

有名パティスリーも参加！ スターが腕を振るうお茶会。

砂糖不使用のおばんざいやスイーツを供する店。携わるのは、今のフードシーンを代表するクリエイターたちだ。アフタヌーンティーセット「甘羅漢食(あらかんじき)」には、〈PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI〉をはじめとした彼らの力が結集している。

コンセプトの「羅漢果」とは、古来中国の桂林で漢方薬として重宝されてきた希少な果実。「ヤシノミ洗剤」で知られる〈SARAYA〉は、20年前ほどから開発を手がけている。ここに、プロデューサーの〈イートデザインオフィス〉や〈PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI〉などのトップクリエイターたちが集まり、カフェ&ダイニングが誕生。内装デザインは〈フロリレージュ〉や〈シンシア〉を手がけた事務所〈エスキス〉が担った。店を作るメンバーはスターぞろいだが、それを感じさせないカジュアルな佇まいも魅力だ。

神宮前 らかん・果(か)

☎03-6447-1805｜神宮前

「甘羅漢食」は予約なしでOK。東京都渋谷区神宮前3-7-8 プレノワール青山ビル 11:00～21:30LO（ティータイム14:00～16:30LO） 37席（テラス席あり） 禁煙

「甘羅漢食」で選べるドリンク6種のうち、2種が羅漢果を使ったオリジナルブレンドティー。羅漢果独特の甘みが生きるよう、茶師が配合を工夫している。乾燥した羅漢果の実を粗く崩し、深蒸し煎茶、ぶどうの軸を入れたものは優しい渋みが特徴。

KYOTO

アフタヌーンティーセットは飲み物付きで2,800円。ひとつひとつのポーションが大きく、満足感もたっぷり。上段のクッキーだけは持ち帰ることも可能。

カヌレはその時々で味が変わる。落雁やゼリーで季節を感じさせてくれるのが京都らしい。お菓子缶2,500円。2名分のドリンクが付くドリンクセットは3,900円。

with

yumiko iihoshi porcelain

器

プレートやティーカップはシンプルなデザインが載せるものを引き立てる「unjour」シリーズをセレクト。真鍮のスタンドはプレートに合わせて特注したオリジナル。

with

開化堂

茶筒

菓子缶は販売もしており銅・真鍮製は各64,000円、ほかブリキ製40,000円も。カフェで使われている、トレイの中の小さなカップは今後販売を予定している。

モチーフから素材まで京都のエッセンスが凝縮。

京都で出合えるアフタヌーンティーの中でも、らしさはとびきり。上段は老舗〈聖護院八ッ橋総本店〉が展開する〈nikiniki〉の生八ツ橋や、五重塔をかたどったクッキー。中段には美山産の平飼い卵をたっぷり使ったプリンに、抹茶とほうじ茶のシュークリーム。下段は京野菜を使ったキッシュに玉ねぎの漬物といった具合に、それぞれに京都ならではの口福が盛り込まれている。「地元に住んでいる人にも喜んでもらえるものを」とは店長の中西里奈さん。祇園の町家をリノベーションした空間にて楽しむお菓子。美しく手入れされた中庭の眺めもまた、京都を感じさせてくれるものに。

ティーベニール
TEA VENIR

☎075-531-4710｜祇園

アフタヌーンティーセットは前日までの受付で予約可能、予約が安心。京都府京都市東山区祇園町南側577-3 12:00〜19:00（18:00LO） 火休 22席 禁煙

茶筒の蓋を開けた瞬間のワクワク感がたまらない。

茶筒の老舗〈開化堂〉が手がけるカフェのアフタヌーンティーは、茶筒をベースにした菓子缶が主役。「元々あった4寸2分というサイズの大きな茶筒を見て、若手職人たちが昨年春に完成させた菓子缶。せっかくならとカフェでも人気の〈鍵善良房〉や〈HANA KAGO〉〈チーズガーデン〉のお菓子を詰めました」と店長の川口清高さん。2段のトレイも中の小さなカップも、茶筒と同じ技で作られた立派な工芸品。そこにミニカヌレやシューバター、干菓子などをイン。トッピング用に〈中村製餡所〉のあんこも添えた。端正な茶筒の中から、すっと現れる甘い世界。ギャップも魅力のお菓子缶だ。

カイカドウカフェ
Kaikado Café

☎075-353-5668｜河原町七条

飲み物はコーヒーと2種の紅茶から選べる。京都府京都市下京区河原町通七条上ル住吉町352 10:30〜19:00（18:30LO） 木、第1水休 24席、テラス15席 禁煙

TEA TREND KEYWORD 2019

7.

TEA **TOOLS**

お茶をおいしくする道具たち。

**大切にしたい作家ものの器や機能的なツールなど、
毎日使いたい道具があればお茶の時間は楽しくなります。**

photo : Kiichi Fukuda　styling : Makiko Iwasaki　text : Rie Nishikawa

1

4

3

2

3 〈BELLOCQ TEA ATELIER〉のティーストレーナー

新しいお茶文化をニューヨーク・ブルックリンから発信する〈ベロック・ティー・アトリエ〉はダージリンティーに野生の花々、ルイボスティーにカカオニブといった独創的なブレンドが人気のブランド。お茶の道具も個性的で、こちらは手編みのワイヤー製茶こし。ほかに銀メッキカラー2,000円もあり。真鍮色1,600円（H.P.DECO ☎03-3406-0313）

1 〈日ノ出化学製作所〉のガラスポット

人気のガラスポットは墨田区で理化学・医療用のガラス器具を製作しているメーカーのもの。耐熱ガラス製なので直火にかけても大丈夫。持ち手はショップオリジナルの真鍮製でテーブルに置いても絵になる。700㎖〜1ℓ入るMサイズと1.5〜2ℓのLサイズの2種類。予約はinfo@luluweb.comにて。Mサイズ 16,334円（縷縷 luluweb.com）

ゆっくり過ごすための
ティータイム。

4 〈BITZ〉のマグとボウル

人間栄養学の修士号を得た、モデル出身のクリスチャン・ビッツが手がけるデンマークブランドの食器シリーズから。丈夫なストーンウェア製なので電子レンジ、食洗機、オーブンが使用できる。マグ グレー各1,200円、ティーストレーナーを置いたボウルミニ7.5㎝ グレー800円（アカツキコーポレーション ☎03-5830-7927　www.akatsuki.com）

2 〈Solwang〉のポットホルダー

デンマークのソルワン社がデザインを手がけたポットホルダーは、コットンの太糸でざっくり編まれているため柔らかな手触りで、ガラスや傷がつくのが心配なものを扱うのにオススメ。厚手なので熱いポットのマットとして、また持ち手にも安心して使える。アイボリーのほかグリーンやグレーなど、全5色展開。1,600円。（サンク ☎0422-26-8735）

茶器の組み合わせが楽しい中国茶。

1 2 3 4 5 6

5

小倉広太郎さんの茶通

中国茶には専用の道具がいくつかある。この茶通もそのひとつで、茶壺の注ぎ口の詰まりを取ったり、お茶をならしたりするための道具。滋賀を拠点に活動する木工作家の小倉広太郎さんの作品は軽くて扱いやすい。柿の木の中でも黒の模様が入った貴重な黒柿で作られていて、木目の美しさが特徴だ。長さ約18㎝。黒柿茶通2,400円（季の雲 ☎0749-68-6072）

3

台湾製の茶壺

中国茶、台湾茶を楽しむための茶壺は、その時飲みきる量のお茶を作るための小さなサイズ。日本茶の急須よりは小さくて、手のひらに収まるくらいがかわいらしい。紫砂泥という特別な土で作られたもので、アジアで買い付けた雑貨を扱うオンラインショップから。容量約180㎖ W11×D7×H6㎝。3,000円（チョロン cholon.shop）

1

安藤雅信さんの茶杯と茶托

岐阜県多治見市の陶作家で、自身の作品をはじめ様々な工芸や生活道具などを扱うギャラリーを主宰する安藤雅信さん。青白釉を施した輪花茶杯は優しく手になじみ、中国茶の繊細な味も楽しめる。銀彩の茶托とコーディネートして。細花びら茶杯各4,500円、白銀彩四弁茶托各6,000円（ギャルリももぐさ ☎0572-21-3368　galerie@momogusa.jp）

6

艸田（くさだ）正樹（まさき）さんの茶則

茶葉をすくって茶壺に入れる時に使うのが茶則。茶葉を茶缶から飛び散らさずにスマートに移すことは意外と難しいもの。ダークグリーンの落ち着いた色合いと緩やかなカーブを描いたフォルムが、ガラスでありながら柔らかな印象を与えてくれる。艸田正樹さんは金沢で製作活動を行っているガラス作家。9,000円（季の雲）

4

〈東屋〉のお盆

東京・荒川の工房で、真鍮にヘラ絞りという技法で職人が仕上げたお盆。表面に施された銀メッキをひとつひとつ曇らせるために手作業で磨き上げられていて、作った人の気配が感じられるかのよう。使い込むごとに色合いが変化していく。シンプルなお盆はいろいろな用途で活躍してくれる。φ29×H2㎝。21,000円（scope www.scope.ne.jp）

2

安藤雅信さんの銀彩片口

日本の茶道ほど細かな決まりがあるわけではないのが中国茶。お気に入りの器を使うことで、お茶の時間がもっと豊かになるはず。小さめの茶杯にお茶を注ぐのに、茶壺からお茶を一度移し替える茶海として、約200㎖入る片口を使えば便利。陶器に純銀を焼き付けたシリーズで経年変化が楽しめる。Mサイズ 9,000円（ギャルリももぐさ）

Category. 01 — Teapot

急須から紅茶や中国茶で使えるポットまで
素材や大きさもいろいろ。
ライフスタイルに合わせて選んで。

〈すすむ屋茶具〉の急須

鹿児島に本店を構える日本茶専門店のオリジナル茶具。茶葉が広がりやすいように急須の底をできるだけ大きくし、蓋も大きく、切り込みが入っているので注いだ後に茶殻を捨てやすい。愛知県常滑の工房で職人が蓋から注ぎ口までろくろで仕上げたもの。容量270㎖。すすむ急須8,500円（すすむ屋茶店 susumuya.com）

〈空間鋳造（くうかんちゅうぞう）〉の鉄急須

卵をイメージしてデザインされた鉄急須は保温性が高く、熱いお茶を淹れるのにおすすめ。鋳鐵作家・岩清水久生さんが南部鉄器の産地、岩手県水沢に工房を構える工房ブランド〈空間鋳造〉のもの。使い込んでいくうちに経年変化で金色が出てくる。容量300㎖。鉄急須Egg白金色 小13,500円（雨晴｜AMAHARE ☎03-3280-0766）

〈煎茶堂東京（せんちゃどうとうきょう）〉の透明急須

究極にシンプルにお茶を淹れる、をコンセプトにした1人前サイズの急須。透明の極厚の樹脂でできているのでお湯を入れても熱くならず、落としても割れる心配がない。取っ手がないので食器棚でもかさばらないなどよく考えられており、現代のライフスタイルに合ったデザインが人気。容量120㎖ 3,500円（煎茶堂東京 senchado.jp）

〈TIME & STYLE（タイム アンド スタイル）〉のティーポット

インテリアプロダクトを扱うブランドのオリジナルのテーブルウェアは西洋と東洋が融合したようで、クラシックでいてモダンな佇まい。注ぎ口のキレのよさ、持ち手の扱いやすさは長崎・波佐見焼の製陶所によるもの。同じシリーズで湯のみや菓子盆などがそろう。KAORU急須6,700円（ギャラリーやまほん ☎0595-44-1911）

〈HARIO（ハリオ）〉のアジアン急須

名前の通り、アジアのお茶を楽しむための急須。手作りの耐熱ガラス製で、お茶の色や、茶葉が広がる様子を見ることができる。ステンレスの茶こしは注ぎ口にフックの先を引っ掛けて使う。蓋や茶こしはパーツだけでも販売しているので、長く使うことが可能。実用容量220㎖ 筒型3,800円（HARIO ☎0120-398-208）

〈李英才（リー・ヨンゼ）〉のティーポット

ドイツのマルガレーテンヘーエ工房でディレクターを務める女性陶芸家、リー・ヨンゼさんのもの。シンプルな中に韓国陶磁とドイツのモダンデザインという2つのルーツが感じられる。コロンとした丸いフォルムに注ぎ口の美しい形が人気のティーポット。Sサイズは容量900㎖ 39,200円（QUICO ☎03-5464-0912）

〈KOINU（コイヌ）〉のティーポット

ホテルやレストランで使われる仔犬印のキッチンウェア。人気のティーポットがハンドルやつまみなどすべてステンレス製にリデザインされ、機能性と質感がアップ。そのまま直火にかけられるのも利点。1人用から8人用まで全4サイズ。NEWティーポット／スチール1人用370㎖ 6,900円（本間製作所 koinu-honma.co.jp）

〈マックマー〉のマルチティーポット

フィルター付きの内容器に茶葉を入れてお湯を注いで抽出し、好みの濃さになったところでボタンをワンプッシュ。下のポット部分にお茶が落ち、お湯が切れるので渋くならない。大きめの湯のみ1杯分くらいの抽出容量。日本茶をはじめ紅茶、中国茶、ハーブティーにも対応できる。2,800円（マックマー ☎03-6715-7161）

5

3

1

6

4

2

〈HASAMI PORCELAIN〉のTea Set

5

土っぽいザラッとした手触りで、普通の陶器よりもシャープで磁器よりも優しい。LAを拠点とするデザイナーと長崎・波佐見焼の商社が現代のテーブルウェアとして共同開発したもの。電子レンジ、食洗機可。スタッキング可能。Container／Tumbler クリア、ブラック各2,484円、ナチュラル2,130円（HASAMI PORCELAIN　hasami-porcelain.com）

〈FOOD FOR THOUGHT〉の蓋つきグラス

3

料理家・渡辺有子さんがディレクターを務めるセレクトショップから。日本の職人がハンドメイドで仕上げたグラスは、柔らかな曲線が魅力的。蓋を閉めて香りを閉じ込め、飲む直前に蓋を開けて香りを楽しむハーブティーやアイスティーにぴったり。蓋は開けた後、小さなお皿としても利用できる。各4,400円（FOOD FOR THOUGHT ☎03-6416-8294）

小林千恵さんの蓋碗

1

使っていない時も彫刻のような佇まいの器を目指しているという小林千恵さん。この蓋碗は細い縞をたくさん入れて、碗と皿の縁の一部をわざと虫食いのように欠けさせているデザインで、いぶし銀のような土絵付けで仕上げられたもの。中国茶以外にも。容量8分目で130㎖。パラジウム彩蓋碗15,000円（IZUMO［utsuwa］☎045-972-4230）

〈Marimekko〉のマグカップ

6

1964年以来、〈マリメッコ〉を代表するテキスタイルとして、時代を超えて愛されているウニッコ柄のマグカップ。2019年の新カラーは落ち着いた色の組み合わせ。同じ柄で大きめのマグやハンドルなしのコーヒーカップセットなどがあり、ギフトにも。ホワイト×グリーン×ピンクφ8×H9.5㎝。2,500円（ルック ブティック事業部 ☎03-3794-9139）

〈PUEBCO〉のグラスマグ

4

しっかりスタッキングできる耐熱ガラスのマグカップ。意外と見つからないのがこういったシンプルな形。電子レンジの使用ができ、軽くて使い勝手がよいので何個かそろえておくと便利。側面にブランド名などが欧文でさりげなく入っていてインダストリアルな雰囲気。φ7×H10㎝。ボロシリケイト グラスマグ各1,000円（PUEBCO ☎050-3452-6766）

〈yumiko iihoshi porcelain〉のカップとプレート

2

釉薬の表情がモヤモヤとした雰囲気の伝統的な伊羅保釉を、電子レンジや食洗機にも対応できる現代の器にデザインしたイイホシユミコさんの〈ReIRABO〉シリーズ。収まりのよい大きさと独特の中間色が人気の理由。全5色展開。カップM各2,500円、ラウンドプレートM 各1,200円（yumiko iihoshi porcelain ☎03-6433-5466）

Category.02 — Teacup

お茶の香りや味わいは
ティーカップによって異なることも。
気分によって使い分けて。

〈松野屋〉の
竹の茶こし

きっちり編まれた竹の茶こし。昔から台所用品として愛用されてきた竹素材は水に強くて乾きやすく、軽く手になじみやすい。天然素材なのでカップなどに傷をつけにくいという利点も。網の部分に深さがあるのでマグカップやポットなど、大きめサイズにも対応。W17×D8×H9㎝。中サイズ1,300円（谷中 松野屋 ☎03-3823-7441）

〈KINTO（キントー）〉の
ティーストレーナー

スマートにお茶を抽出できるスティックタイプ。指でスライドして網部分を開き、そのまま1杯分の茶葉をすくうことができる。スタンド付きで、使った後の置き場に困らない。コーヒーやお茶の道具を多数扱うメーカーならではのアイデア。W13×D3.5×H1.6㎝。ループティーストレーナー1,500円（キントー ☎0120-34-7830）

ステンレス製
スティック茶こし

コンパクトな茶こしは網の部分をスライドさせてお茶をすくうタイプ。細かな茶葉は網から出てしまうこともあるので、大きめのリーフティーがおすすめ。網目の部分が大きいのでしっかり抽出できる。柄のフックは掛けてしまう時に。オフィスやアウトドアにも。W2×D2×H14.7㎝。1,300円（MoMA Design Store ☎03-5468-5801）

〈金網つじ＆開化堂〉の
茶こしセット

京都の老舗がコラボした〈QUICO〉のオリジナル。茶こしは平安時代から受け継がれる京金網を作る〈金網つじ〉によるもので、網目部分は亀甲模様。受け皿は明治から手作りで茶筒を作り続けている〈開化堂〉のもの。ぴったりと合ったフォルムが美しい。銅製。φ7.5×H4㎝、ハンドル2.5㎝。25,000円（QUICO ☎03-5464-0912）

〈青芳〉の
トング式茶こし

1杯だけお茶を飲みたい時に便利。取っ手の部分を握ると球型のメッシュ部分が開くので茶葉を入れてカップにセットし、お湯を注ぐだけ。使い終わった茶葉を簡単に捨てることができるのも手軽。直径は4.5㎝と少し大きめの5.5㎝のものがある。ステンレス製、W3.8×D4.5×H15.2㎝。トング式茶こし45φ 550円（青芳 ☎0120-137-149）

Category.03 — Tea strainer

ここ最近、機能性がぐーんとアップした
茶こしやフィルターボトル類。
今が買い替え時かもしれません。

〈マックマー〉のティーゴー

ストレーナー付きの水筒で、茶葉を入れて本体をひっくり返してお湯を注げば出来上がり。飲みきれない時はキャップをしっかり閉めてストレーナー部分を上にしておけばそれ以上抽出されない。耐熱素材でお湯出しにも水出しにも、日本茶、紅茶、コーヒーに対応。ティーゴーミニ300㎖ 2,200円、ティーゴー500㎖ 2,500円（マックマー ☎03-6715-7161）

〈HARIO（ハリオ）〉のフィルターインボトル

ワインのように食卓で水出し茶を楽しんでもらいたいという思いから誕生したワインボトル型のフィルターインボトル。今までのボルドー型から新作はシャンパン型に。茶葉はボトル部分にそのまま入れ、上部のフィルターを通して注ぐ。耐熱ガラスを使用。実用容量800㎖。フィルターインボトル・エーヌ ペールグレー2,700円（HARIO ☎0120-398-207）

〈JENAER GLAS（イエナグラス）〉のティーセット

ドイツの〈イエナグラス〉は耐熱温度300℃のホウケイ酸ガラスを使用。ホット＆クールのシリーズはグラス側面が二重構造になっていて、温かいものも冷たいものも、そのままの温度を保つことができる。フィルター部分でお茶を抽出した後に取り出せば、グラス部分はそのままタンブラーに。容量350㎖ 5,500円（ツヴィーゼル・ブティック代官山 ☎03-3770-3553）

Category.04 — Others

電気ケトルや茶缶、ミルクパンと
あれば便利なこだわりの道具で、
毎日のお茶をもっとおいしく味わいたい。

ビタントニオ
〈vitantonio〉の電気ケトル

50℃から100℃まで1℃刻みに温度を調整できるので、温度が難しい日本茶にピッタリ。元〈BLUE BOTTLE COFFEE JAPAN〉のリードバリスタが監修。細口ノズルにブナの天然木のハンドル、保温や再沸騰など様々な機能付き。ハイパワーでスピード沸騰。容量約800㎖。温調ドリップケトル・アクティ 12,000円(mhエンタープライズ ☎03-6758-2070)

ミナ ペルホネン
〈minä perhonen〉のトレイ

〈ミナ ペルホネン〉のテキスタイルデザインを用い、白樺の木で作られたトレイ。ティーポットとカップ、カップとプレートにちょうどよく、お茶の時間にぴったりの小サイズと、ランチョンマットのように使いたい大サイズの2種類。何枚かのトレイを組み合わせて使うのも。「pleasure herb」小W27×D20㎝ 3,500円(ミナ ペルホネン ☎03-5793-3700)

〈すすむ屋茶具〉の湯冷まし

日本茶をおいしく淹れるためにはお湯の温度と量が大切。100〜300㎖の目盛りが入った計量カップで、沸騰したお湯をここに受けて冷まし、その後急須に注ぐための道具。一度この湯冷ましにお湯を受けるごとに約8度温度が下がるという。耐熱ガラス製、容量400㎖。すすむ計量湯冷まし3,300円(すすむ屋茶店 susumuya.com)

サンク
〈CINQ〉のティー缶

ブリキのお茶缶は中蓋付きで茶葉を湿気から守ってくれる。老舗のお茶屋さんに並んでいる缶や外国のヴィンテージ缶のように、使い込まれた時にいい味が出るようにと無塗装で仕上げられているので、育てていく楽しみも。茶缶蓋の上部にTEAのロゴ入り。ちなみにコーヒー缶もあり。茶葉で約200gの容量。φ9.5×H90㎜。1,200円(サンク ☎0422-26-8735)

〈キッカーランド〉のタイマー

1分、2分、3分間を同時に計れる3本セットの砂時計。茶葉の種類によって、抽出時間が異なるもの。3種類あれば様々なお茶に使うことができる。時間を計る際に、ゆっくり砂が落ちる様を眺めることで癒し効果にも。砂の色は時間によって異なるのでわかりやすい。φ6.1×H10㎝。トリオティータイマー2,100円(キッカーランドジャパン ☎03-5724-7014)

〈馬場勝文陶工房〉のミルクパン

人気陶芸家・馬場勝文さんが手がける蓋付きミルクパン。耐熱の陶製なので直火OK。じんわりと温かくなるので紅茶を煮出したり、ミルクを温めるのに。ぽってりとしたフォルムの鍋は注ぎ口があり、木の持ち手も使いやすく、食卓にそのまま置いてもかわいい。マットな黒色もあり。5,500円(馬場勝文陶工房 www001.upp.so-net.ne.jp/b-b-b)

私のお茶時間に欠かせないものたち。

岩柳麻子さん
Astier de Villatteの器

お茶の美しさを引き立てる
シンプルで飲みやすい器。

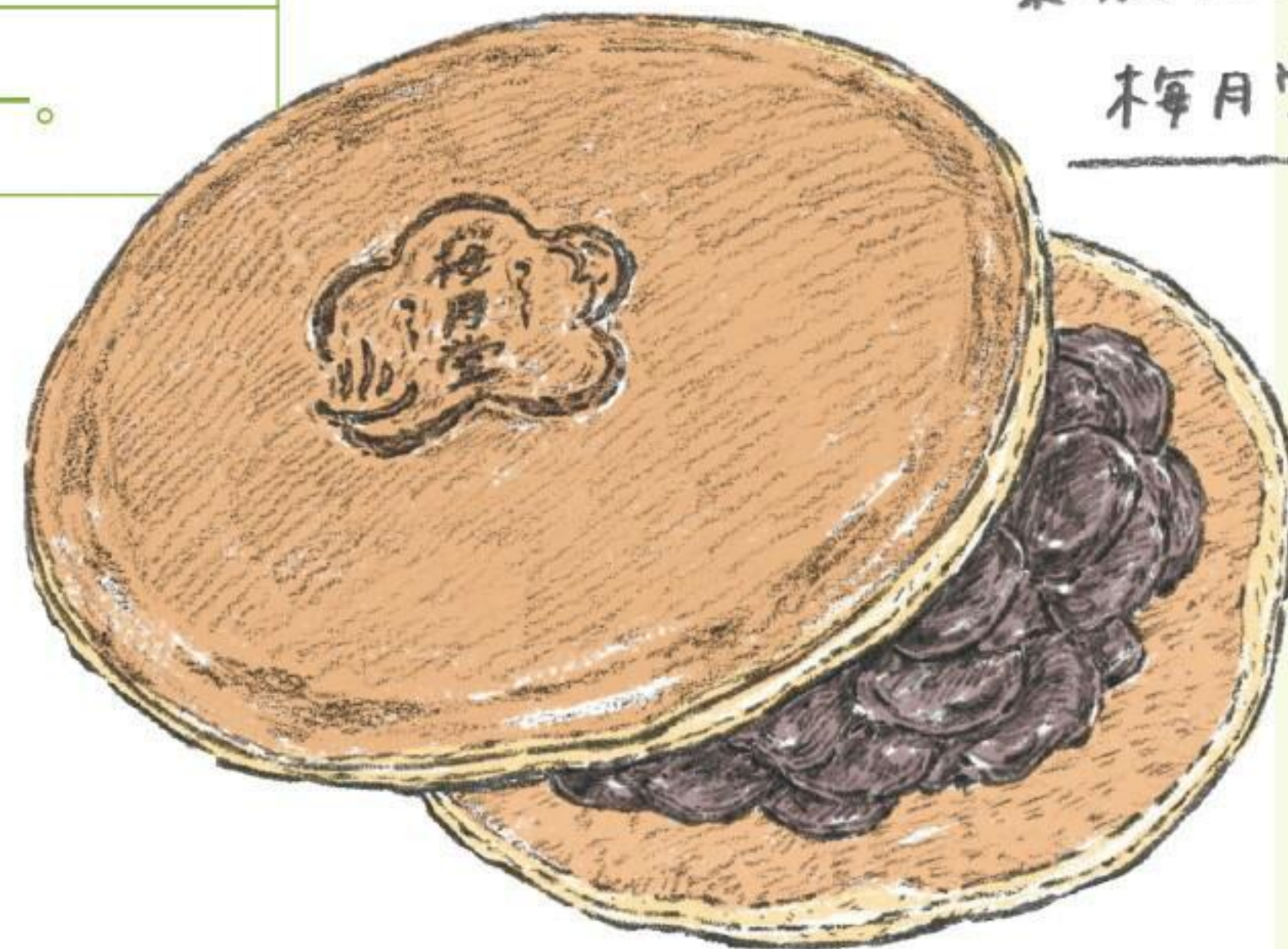
「湯呑みは和のお茶も、洋のお茶も、とにかく飲み口がなるべく薄いものを。「Sゝゝ」「Astier de Villatte」、アンティーク「Baccarat」が好みです。またお茶そのものの色が美しく見えるよう、色や柄物は避けシンプルなデザインのものを選びます」

Selector Profile

いわやなぎ・あさこ／〈PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI〉シェフパティシエール。専門学校にてテキスタイルデザインを学んだ後、独学でスイーツの道へ。

Shop Data

〈アスティエ・ド・ヴィラット〉はパリ唯一の陶器メーカー。パリの黒土に白い釉薬をかけた、独特の風合いが特徴。〈H.P.DECO〉などで購入可。www.hpdeco.com

新原光太郎さん
梅月堂ぬれどら焼き

無性に食べたくなる
どら焼きの中でも随一。

最近インスタグラムでおやつ専用のアカウント（@todays_oyatsu_susumuya）を開設したおやつ好き。「時々無性に食べたくなる。なぜどら焼きはこんなに魅力的なのか。そのどら焼きが鹿児島の〈梅月堂〉のものであればなおさら」

Selector Profile

しんばら・こうたろう／〈すすむ屋茶店〉（P.22）を営む「（株）すすむ商店」代表。アパレル会社勤務の後、家業を継いで店をオープン。オリジナル茶器も豊富。

Shop Data

国産蜂蜜を使った生地が日に日にしっとり感を増していく、新感覚のどら焼き。「ぬれどら焼きプレミアム」6個入り1,400円。〈梅月堂〉yunomoto-baigetsudou.com

川上シュンさん
朝日焼の茶器

伝統的な器で丁寧に
淹れる時間が大切。

「伝統的な茶器に触れ、日本の良さを感じること。丁寧にお茶を急須で淹れ、香りを感じる、味わうという丁寧な時間も、クオリティオブライフなんじゃないかなと考えています。煎茶用の茶器は京都宇治の朝日焼を愛用しております」

Selector Profile

かわかみ・しゅん／アートディレクター。自身が手がける〈artless craft tea & coffee〉（P.71）にも、急須や抹茶碗など、自身のコレクションが並んでいる。

Shop Data

朝日焼の急須は、京都宇治で煎茶・玉露が生まれた江戸時代、約170年前から代々作られている茶器。〈朝日焼 shop & gallery〉☎0774-23-2511　asahiyaki.com

心身ともにゆったりできるお茶との時間。お茶が好きなあの人たちに聞いてみました、好きなお菓子、器、そしてお道具のこと。

illustration : Maori Sakai　text : Mako Yamato, Kahoko Nishimura

横山晴美さん
茶壺

ひとりで、旅で、喫茶で。
ずっと相棒の大切な存在。

独自のセンスで道具を見立て、時間や空間を切り取る横山さん。「西天満にあった〈中国茶會 無茶空茶〉ではじめて中国茶を飲み、日本茶と紅茶しか知らなかった私は初めて出逢う中国茶の世界観に感動したものです。そこで買い求めた茶壺」

Selector Profile

よこやま・はるみ／〈茶房 好日居〉主宰。中国茶を中心にテーマに添った茶事や茶会を企画し、心地よい時間と空間をしつらえ、美しい茶事の楽しみを提案し続けている。

Shop Data

〈中国茶會 無茶空茶〉は現在西本町へと移転し、茶壺など茶にまつわる道具の販売も含め、教室と茶会のみの開催に。www.muchakucha.net

杉山早陽子さん
巾着

安心して茶道具を運べる
中国で手に入れた籠巾着。

旅先やピクニック、友人宅に遊びに行く際には、お茶道具を持って出かけることもしばしばという杉山さん。「中国で手に入れたこの巾着は中にクッション材が入っていて安心。茶壺から茶杯まで一式が入るサイズ感もちょうどいいんです」

Selector Profile

すぎやま・さよこ／〈御菓子丸〉を主宰し、食べておいしく記憶に残る和菓子を提案する。2018年秋に作品集『そのときみえるもの』を出版。

Shop Data

旅先の中国で手に入れた籠巾着のため、出合いは一期一会。手になじんできたというチェコの陶芸家・マルティンさんの茶壺などと共に愛用する。

なかしましほさん
ステンレスの保温ボトル

きめ細かい機能のボトルで、
いつでもおいしいお茶を。

ドライブタイムには欠かせないのがこのボトル。「お付き合いのある広島のお店が周年記念で作ったもの。中蓋に隙間があり、茶漉しの役目をしてくれるので、いつも飲んでいる緑茶や紅茶の葉を少なめに入れっぱなしで使います」

Selector Profile

なかしま・しほ／レコード会社、出版社勤務を経て、ベトナム料理店、オーガニックレストランで経験を積み料理家に。国立で〈foodmood〉を営む。弊誌でも連載を担当。

Shop Data

ゼネラルストア〈84（はちよん）〉の8周年記念で作成された「オリジナルステンレスボトル」3,888円（税込）。イラストは中島基文さんが担当。84-hachiyon.stores.jp

味わいをさらに深め合う。

お茶のおとも。

TEA TIME 1 WITH SWEETS

STANDARD

お茶を引き立てる、私の定番菓子。

お茶の時間は、心躍る定番のお菓子があるだけで、より豊かなものになるはず。
和菓子と洋菓子に造詣の深いふたりにお気に入りのお菓子について伺いました。

photo : Takafumi Matsumura　styling : Hiroko Takenaka
text : Naomi Yokoyama (cat/P.52~53), Yuriko Kobayashi (P.54~55)　edit : Seika Yajima

和菓子

【Japanease Sweets】

日本ならではの季節の彩りを、素材の繊細な表情で表現する和菓子。春を感じられる銘菓をセレクト。

小さな和菓子の中に宇宙ほどの世界がある。

「お茶のお菓子にはちょっとした〝どんち〟があって、少しの間、考えてからハッとさせられるんです。その気づきの瞬間がとても楽しいの」

そう語るのはエッセイストの森下典子さん。40年間お茶の稽古を続けていて、25年目にそのエピソードを綴った『日日是好日（にちにちこれこうじつ）』は昨年映画化され、話題を呼んだ。お茶とともに数々の和菓子を食べてきた森下さんにその魅力を聞くと、お菓子に秘められた季節の情景があふれ出るかの如くうれしそうに語ってくれた。

「和菓子は引き算の表現なんです。例えば季節を色だけで表すとかね。『きんとん』という餡をそぼろ状にしたお菓子が代表的で、3月の濃いピンクは『桃』、4月の淡いピンクは『初桜』、そして5月の緑と赤は何かというと『つつじ』。答えを聞くと、納得するでしょう。目で見て考えを巡らせるこの〝間〟が和菓子の魅力なんです。春という季節だけでも、立春から梅、桃、桜と、刻一

広大な菜の花畑に
舞い飛ぶものは……？

〈三英堂（さんえいどう）〉の菜種の里

「和菓子は引き算の美学」という森下さんの言葉にぴったりのお菓子。もち米の粉と砂糖で作られた鮮やかな黄色は菜畑を、炒った玄米の白い粒は舞う蝶を表す。「一拍の間があって『ああそうか』と膝を打つ。和菓子独特の謎解きの感覚が楽しいですね」。800円。☎0852-21-3403

〈菓匠 松栄堂〉の田むらの梅

「岩手県一関市ではスタンダードなお菓子ではあるのですが、私は梅が咲く季節に味わいたくなります。特にひと口目の紫蘇の葉の香りと梅の餡の甘酸っぱさが絶妙」。その名は長らく一関の当主を務めた田村家の用命で作ったことに由来。今では一関を代表するお菓子に。6個入り780円。☎0120-23-5008

梅の季節を恋しくさせる、ひと口目の香り

〈松翁軒〉の桃カステラ

「長崎では桃の節句の定番のお菓子だそう。カステラにフォンダン（すり蜜）で描かれたかわいらしい色合いの桃。この季節に食べると気持ちが盛り上がります」。長崎カステラをベースにした桃形のお菓子。今では様々な慶事に用いられる。直径約9cmのボリュームもおめでたい。5個入り3,400円。☎0120-150-750

目でも楽しめる〝おめでたい〟カステラの雛菓子

春めく姿に桜の開花が待ち遠しくなる

〈御菓子司 塩野〉の花衣

「デザインが美しい。桜が咲く頃にこのお菓子が出てきたら、ぱっと明るい気分になりますよね」。花型で抜き、折り重ねて形作った花の衣はピンク色のういろう。中に包まれているのは黄身餡。ほんのり甘い衣と少しコクのある餡のコンビネーションは存在感があり、お茶を欲する。1個370円。☎03-3582-1881

葛ならではのはかない口どけ感が桜とも符合する

〈松屋本店〉の吉野懐古

奈良県・吉野地方の山野に自生する葛の根から作られる吉野葛に和三盆糖を練り込んだ干菓子。「ほんのり淡いピンクの干菓子は小さいけれど厚みがあって、口に入れると葛がほろほろととけていく感覚が好き。花だけではなくつぼみがあるのもいいでしょう」。桜の花型28ケ曲物入り889円。☎0120-41-9280

刻と流れているのでひとつの色では表現しきれない。二十四節季どころではないんです。それでいて和菓子の色の表現は、日本で暮らし、幾度となく季節の巡りを体感してきた人なら誰しも自然とわかるもの」

さらには、お菓子の〝謎かけの答え〟が名前にあることも。

「秋のお菓子に、丸い饅頭にカーブした2本の線、そしてひと粒のゴマというのがあって。『このゴマはなんだろう?』と思い、お菓子の名前を尋ねると、『虫の音』という答え。すると、草の間で虫が鳴いている情景がそこに浮かんでくるんです」

和菓子は味覚や視覚だけでなく、五感で楽しむものと語る、森下さん。

「柚子や梅など鼻先に漂う繊細な香り。舌で感じる食感は干菓子と生菓子でもまるで違います。そして、お菓子の名前とその響きを耳にした時に巡る思い……。手のひらに乗るほどの小さなものだけれど、宇宙ほどの大きさを感じることがあります。季節の表現が忘れていた情景を思い出させてくれるんです。その時々に出合ったお菓子は、きっと自分の歴史となり、見えない財産となっていく。だから和菓子をいただく時は、そこに広がる世界をちゃんと感じて丁寧に味わいます。一期一会の連続だとかみしめながら」

Navigator

森下典子

もりした・のりこ／エッセイスト。大学時代から記者として活動した体験をまとめた『典奴どすえ』（角川文庫）が話題に。『日日是好日』の続編『好日日記－季節のように生きる』（パルコ出版）も刊行。

洋菓子

【Pastry】

繊細な佇まいで、華のある洋菓子。でも紅茶と一緒にじっくり味わうならシンプルで滋味深いお菓子がいい。

ラム酒の芳醇な香りにうっとり。
これぞ理想のサバラン

**〈ラ・ヴィエイユ・フランス〉の
サバラン・オ・フリュイ**

55度という強めのラム酒をたっぷり使い、口に含むと生地からじゅわっとあふれるほど。「お酒のキレと甘さがひとつになり芳醇な香りが生まれています。中央に入ったクリームのまろみやフルーツのフレッシュさのバランスがいい、理想のサバランです」。1個450円。☎03-5314-3530

シンプルなお菓子の中にある めくるめくドラマを感じて。

スイーツライターとして活動するchicoさん。ジャンルを問わず、新しいお菓子の魅力を求めて試食を重ねる日々だが、こと生地の味わいには、なみなみならぬ愛を注いでいる。

「フランス菓子のように生地を味わうお菓子の多くは、小麦粉などの粉、砂糖、バター、卵が基本的な材料ですよね。素材のバリエーションはそこまで多くないのに、そこから味も香りも食感も見た目も、信じられないくらい多彩なお菓子が生み出されているところに感動を覚えるんです。それを可能にしているのは、洋菓子の長い歴史とその中で培われてきた技術と、常に新しいものを生み出そうとする作り手の創造力。見た目の美しさはもちろんですが、口に含んだ時の食感や香り、それに続く風味と口どけ、そして甘さを心地よく着地させるキレ。小さなお菓子の中にもちゃんと起承転結、物語があって、同じ種類のものでも作り手によってその流れやバランスが全然違う。だ

〈パティスリー フォブス〉のゴーフル

北フランス・リール市の伝統的なゴーフル「ゴーフル・リロワーズ」を基に作られたもの。「ムチッとした生地と、砂糖のシャリシャリ感を残したバニラクリームが重なる食感が楽しい。ミルキーでキャラメルのような風味なので、少しコクのある紅茶と一緒に」。1枚380円。8枚入り3,400円は冷凍配送可。☎03-6231-7720

日本のゴーフルとは違う
ムチシャリ食感に感動

〈オーブン・ミトン〉のスパイスフルーツパウンドケーキ

アプリコット、プルーンなどのドライフルーツにオリジナルのスパイスを合わせた大人風味のパウンドケーキ。「きめこまやかな生地がホワッと軽やかにとける口当たりは、自分の知っているパウンドケーキとはもう別のお菓子なのではと思うほど。作り手の技術が光る名作」。1本1,920円、カット320円。☎042-388-2217

パウンドケーキ観を変えた、
忘れられない口どけ

〈ショコラティエ　パレ ド オール〉のパレ ド オール

ショコラティエ自らがカカオ豆の選定・焙煎から全工程を手がけた自家製ショコラを使用。「パリッとした表面の食感、とろりと舌に広がる香ばしさや心地よい苦味、ほのかな酸味と渋味……。シンプルなボンボンショコラだからこそ感じられるもの。奥深いカカオの味わいを楽しめます」。8個入り3,800円。☎03-5293-8877

カカオの味を追求したショコラティエ
渾身の直球チョコレート

〈シュシュクル〉のシュクル

サクッ、ホロッとした食感と、しみじみした甘さがどこか懐かしい、「ザ・王道」のクッキー。「愛らしい焼き菓子が多いお店の中にあって、一見地味に感じてしまうのですが、バターとバニラが織りなす豊かで素朴なおいしさといったら！　紅茶とともに永遠に食べ続けてしまいそう」。6個入り315円。☎03-5856-6284

余計なものを入れない
潔さが生む、滋味深い味

から毎日お菓子を食べていても発見がありますし、そこに秘められている繊細な味のリズムにものすごい衝撃を受けることもあるんです」

常に新しい情報を発信していく仕事柄、つい新作に手が伸びることが多い。しかし、そんな中でも繰り返し食べたくなるお菓子がある。

「どれも食べた時の衝撃が大きかったものですが、共通しているのは、何度食べても新しい驚きがあること。今回セレクトして気づいたのですが、どれも本当にシンプルなものなんですよね。たとえば〈シュシュクル〉のクッキーは見た目も味も素朴なんですが、歯ざわりや香り、食感、どれもが完璧で理想的。ちゃんと素材の味を感じられて、クッキーっておいしいなあ……としみじみ感じさせてくれる存在です。ほかに挙げたものも、派手な衝撃というより静かに噛みしめるような感動があるお菓子ばかりです。そうそう、私は普段はコーヒー党なのですが、お菓子はなるべく紅茶と一緒にいただきます。シンプルなお菓子の中にある食感や食べている最中に感じるドラマチックな風味の変化をじっくり感じるには、コーヒーでは少し刺激が強すぎて。お菓子がシンプルになればなるほど、風味や渋みを抑えた穏やかな紅茶を選んでいます」

Navigator
chico

チコ／スイーツライター、コーディネーターとして女性誌を中心に活躍。共著に『東京最高のパティスリー』（ぴあ）がある。『東京の本当においしいスイーツ探し』（1、2巻共にギャップ・ジャパン）の監修も務める。

TEA TIME 2 WITH SWEETS

MADE WITH TEA

お茶を使ったスイーツ15選。

お茶スイーツをお供に、新たなマリアージュを楽しむ。

抹茶や紅茶、中国茶やハーブティーまで。百花繚乱のお茶スイーツをお茶請けにする〝合わせ技〟で、新たなマリアージュに出合う楽しさがある。スイーツコーディネーターの下井美奈子さんによると、お茶スイーツの先駆けは、抹茶。50年以上前から専門店では抹茶のソフトクリームやパフェが提供されていたという。

「お茶好きの国民性やヘルシーなイメージも手伝って、抹茶スイーツは徐々にスタンダードとして定着しました。2003年頃には、青木定治シェフが手がけた抹茶のオペラ『バンブー』がパリで大ヒット。日本の嗜好品が海外でも受け入れられることを証明しました」

それぞれの茶葉が持つ芳潤な香りや風味を味わえるのが、お茶スイーツの醍醐味。ほのかな苦みや渋みが甘さを引き締め、香りの余韻が記憶に刻まれることもある。

「お茶は火の入れ方で香りや風味が繊細に変わるので、扱いが難しい素材です。だから作り手は、茶葉を粉末や抽出液にしたり、配合を工夫するなどして、お茶の味わいを存分に引き出すのです。その工程を思うと、より味の感じ方が深まりますよ」

Navigator

下井美奈子

しもい・みなこ／メディアでの洋菓子紹介やスイーツ開発を行うほか、日本紅茶協会認定ティーインストラクターとして「鎌倉下井お菓子教室」で紅茶をふるまう。「All about」ではスイーツガイドを担当。

抹茶

【 Green Tea 】

味わい深いほろ苦さと香りは、ほかの素材との親和性も抜群。

高級抹茶とバターが芳しく融合

〈レーブドゥシェフ〉の三星園 抹茶御菓子

神戸の洋菓子店と宇治茶専門店の老舗〈三星園上林三入本店〉のコラボスイーツ。「軽い食感のダックワーズの中に濃厚な抹茶のバタークリームがたっぷり。最高級抹茶のふくよかな香りが堪能できます」。6個入り1,870円。☎078-706-5080

抹茶と柚子のコントラストが鮮烈

〈EN VEDETTE（アンヴデット）〉の RIN

海外で数々の受賞歴を誇る森大祐シェフの店。抹茶のショコラムースに柚子のクリームとガナッシュをイン。「柚子の爽やかな酸味を追いかけるように抹茶のまろやかな香りが広がります。波打つような形も芸術的」。450円。☎03-5809-9402

金箔ゆれるリッチな抹茶生地

〈NOAKE TOKYO（ノアケ トウキョウ）〉の抹茶ケーキ

味は濃厚、口当たりは軽やかな抹茶生地に、アーモンドプラリネとライスクリスピーを重ねた。「石臼びき宇治抹茶の苦みとコクのあるクリームが抜群に合う。クリスピーな食感も小気味よいアクセントに」。2,000円。☎03-5849-4256

紅茶

【 Black Tea 】

茶葉が持つ個性豊かなフレーバーを余すことなく味わいたい。

独自の抽出法で紅茶のうまみを凝縮

〈プリン研究所〉の紅茶プリン・アッサム

ドイツの老舗紅茶専門店〈ロンネフェルト〉の茶葉を生かすべく、プリンに最適な抽出法を開発。ラムなど2種のソースが選べる。「優雅な香りと深いコク、とろける食感が絶妙で記憶に残る味わいです」。750円。www.shop.puddinglaboratory.jp

紅茶が演出するキレのある甘さ

〈ウェスティンホテル東京〉のフルーツポンチ

旬の果物をアールグレイとカルダモン香る特製シロップに丸一日漬けこみ、大人っぽい味わいに。「シロップがスッキリした甘さなので果物の味が生きています。ギフトにも最適」。4月は春限定のフルーツポンチを販売。1,200円。☎03-5423-7778

バラのほのかな香りが広がる

〈ホテル雅叙園（がじょえん）東京〉の北欧紅茶のパウンドケーキ

スウェーデン王室で愛されるセーデルブレンドティーの茶葉を贅沢に練り込む。「生野剛哉ペストリー料理長のスペシャリテ。この紅茶特有の高貴でフローラルな香りが際立つよう、甘さが控えめなのも心憎い」。1,800円。☎03-5434-5230

5種類のお茶を使った、美味なるスイーツを下井美奈子さんがセレクト。
有名パティスリーの新作もいち早くご紹介します。

photo : Naoki Seo　text : Asami Kumasaka　edit : Seika Yajima

ほうじ茶
【Roasted Green Tea】

焙煎した茶葉独特の香ばしさとかすかな渋み、甘みがしっかり。

体が喜ぶ滋味深い焼き菓子

〈KIJITORA〉の ほうじ茶マーブル

2018年に開店したグルテンフリーの焼き菓子店。国産米100％の米粉「リ・ファリーヌ」やきび砂糖を使うことでしっとりリッチな生地に。「素朴かつコク深い味わい。そっと漂うほうじ茶香に心が和みます」。1個345円。☎03-6303-4030

サクッと香ばしいひょうたん最中

〈お茶の菓さいさい〉の 苦楽ひょう 粒あん・白あん

ほうじ茶風味の皮にあんこを入れて楽しむ最中。焙煎したての香り高い茶葉を使うのが信条。「最中の渋みがあんこを引き締めます。あえてほうじ茶といただいて、香ばしさを重ねるのもおすすめ」。6個入り1,200円。☎0798-31-0345

甘さと渋みがクセになる大人味

〈今村芳翠園本舗〉の ほうじ茶どら焼き

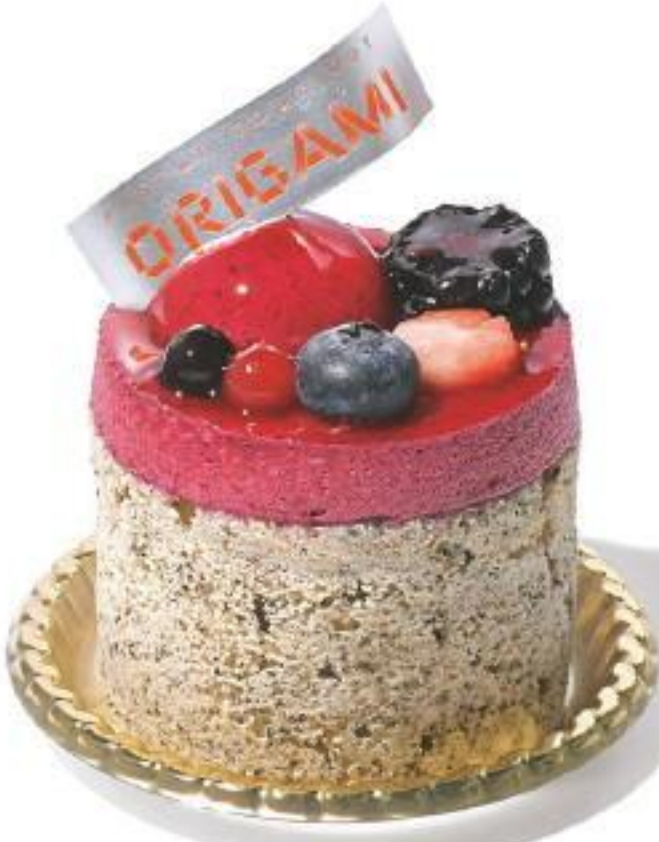
江戸時代創業の老舗茶舗。きめ細かな生地にも、北海道産大手亡豆の餡にもほうじ茶を混ぜた、ほうじ茶ずくめの甘味。「ほうじ茶の芳潤な渋みとあんこが驚くほどマッチ。日本酒と楽しんでみたい」。4個、化粧箱入り1,110円。☎0774-62-0018

中国茶
【China Tea】

ジャスミン茶や烏龍茶を使ったものが主流に。台湾茶ブームからの新たな発展にも期待。

ジャスミンが主役の春の新作

〈ローズロール〉の ジャスミンロール

田中貴士シェフの新作が3月に登場。「ジャスミンパウダーのふわふわ生地とミルクジャスミンティークリームの優しい味わい。甘酸っぱいマンゴージャムのアクセントで、最後まで飽きません」。1カット371円、ホール1,481円。☎03-6456-4369

スモーキーな生地と酸味が絶妙

〈ザ・キャピトルホテル 東急〉の 烏龍茶とカシスのプチガトー

ジューシーなカシスのムースを支えるのはビターアーモンドを隠し味にした烏龍茶の生地。「カシスの甘酸っぱさと生地のほろ苦さが鮮やかに調和。安里哲也シェフの技術が光る一品です」。3月から販売。602円。☎03-3503-0208

プチプチ弾ける爽やかな香り

〈LINGON〉の ジャスミンクッキー

大分・湯布院で人気のクッキー専門店。バターをたっぷり使った素朴なクッキーにジャスミン茶葉をトッピング。「噛むほどにバター風味の生地からジャスミンが爽やかに香り、茶葉の食感もおいしさを後押し」。1個120円。☎0977-84-4968

ハーブティー
【Herb Tea】

それぞれのハーブの持ち味によって多彩な味の表現が可能に。

甘くスパイシーな余韻に浸る

〈Libertable〉のVert

ピスタチオクリームの中にフェンネルとレモンのジュレ、下には黒胡椒をふったダックワーズが。「組み合わせの妙が森田一頼シェフの真骨頂。ナッティなピスタチオがフェンネル独特のスパイシーな甘みでぐっと洗練」。559円。☎03-3583-1139

爽快な清涼感に包まれる一粒

〈Pâtisserie Les années folles〉の ミントティーのマカロン

菊地賢一シェフの新作マカロン。「ミント風味のサクサク生地で、ミントティーとホワイトチョコのガナッシュをサンド。中心に添えたミントジュレによって清涼感がさらに弾けます」。3月から販売。1個200円。☎03-6455-0141

春を呼ぶカモミールの香りがふわり

〈Pâtisserie Yu Sasage〉の シュアーブ

繊細に香るカモミールティーのクリーム、イチゴとルバーブのジュレ、ライム風味のホワイトチョコムースなどが層を成す。「香り使いが得意な捧雄介シェフらしい一品。計算された味わいの一体感がお見事」。500円。☎03-5315-9090

GOOD PAIRING

料理家が楽しむ、お茶とお菓子。

TEA TIME 3 WITH SWEETS

日本茶

【 Green Tea 】

**甘みの際立つ和菓子でも、
ボリュームのある洋風のお菓子でも、
ほっと落ち着かせる器量がある。**

Navigator

小堀紀代美

こぼり・きよみ／〈LIKE LIKE KITCHEN〉のオーナーシェフを経て、同名の料理教室を主宰。近著に『予約のとれない料理教室 ライクライクキッチン「おいしい！」の作り方』(主婦の友社)。

姿勢を正したりほっとしたり、区切りの時に飲むのが日本茶。

朝から夕方まで、キッチンでほぼ立ちっぱなしだから、「お茶を飲む時が唯一座ってゆっくりできる時間」という小堀紀代美さん。

「日本茶は、ちょっとした区切りの時に飲みます。まず、朝仕事を始める前に『がんばろう』の一杯。仕事が終わった時の『ほっ』とする一杯。友人たちとコーヒーや紅茶でお菓子を食べていても、最後は『そろそろ日本茶にしましょうか』ってしめることが多いです」

始まりでも終わりでも、区切りとして"整える"感覚が、日本茶にはあるようだ。

「甘いものが大好きなので、まずお菓子があって、それに合わせるお茶を決めます。煎茶でもほうじ茶でも、甘みを感じるまろやかな味が好みで、きれいな色が出ることも大切。忙しい仕事の合間でも、お茶の時間だけは流れがゆっくりに。好きな器と甘いお菓子とお茶とおしゃべり。それが心地いいですね」

FAVORITE TOOLS

「茶器を選ぶ基準は色と形、ぬくもりのある触感。同じ器でもいびつなほうが好み」。田尾明子、後藤義国、大沼道行、村田森などの作家物が並ぶ。

**素朴な甘さの砂糖菓子に
煎茶のまるい渋みが調和**

「小豆の粒を砂糖で包んだ『小倉金花』は、花形がかわいいお菓子。一口で食べられて、サクッとした食感もよくて。すっきりとしたシンプルな甘さのお菓子と、まろやかな煎茶の組み合わせはとても落ちつきます」。"江戸昔菓子"の看板を掲げる〈梅源〉の素朴な味わいのお菓子は、今は希少な職人が手がけている。茶葉の産地である鹿児島に本店がある〈すすむ屋茶店〉の定番の煎茶は、やさしい渋みが心地よい味わい。「小倉金花」200g 426円（あさくさ梅源 ☎03-3841-4147）／「こくまろ」100g 1,200円（すすむ屋茶店 東京自由が丘 ☎03-6421-4142）

〈あさくさ梅源（うめげん）〉の小倉金花（おぐらきんか） × 〈すすむ屋茶店〉のこくまろ

**和栗のコクを引き立てる
甘みを感じるほうじ茶**

「バターケーキのしっとりとした生地と和栗の相性が抜群で、誰にでも愛されるケーキだと思います。和洋折衷のお菓子なのでいろいろな飲み物に合うとは思いますが、せっかくの和栗なので日本茶を。芳ばしさが心地よいやさしいほうじ茶で、栗のコクを味わいます」。ブランデーがほのかに香るパウンドケーキに和栗が贅沢に使われたお菓子。静岡の「やぶきた」を使用し、昔ながらの製法で作られたほうじ茶は、甘さすら感じさせる。「和栗のケーキ」3,450円（足立音衛門 ☎0120-535-400）／「焙じ茶50」50g 250円（茶の葉 銀座店 ☎03-3567-2635）

〈足立音衛門（あだちおとえもん）〉の和栗のケーキ × 〈茶の葉〉の焙じ茶50

**濃密なケーキに負けずに
さっぱりと飲めるお茶**

「クリームチーズをたっぷり使用したベイクドチーズケーキは、スライスアーモンドとレーズン入り。1口でとても満足度の高いケーキです。これには香りが豊かなほうじ茶が好相性。『No.02』はすっきり飲めるので、バターのコクを流してくれる感覚です」。チーズケーキはこの店の人気No.1。〈櫻井焙茶研究所〉のお茶はナンバリングされていて、ロースト（ほうじ茶）の『No.02』は『No.01』に比べると焙煎が少し深め。「プレミアムチーズケーキ」790円（成城石井 ☎0120-141-565）／「ローストNo.02」50g 741円（櫻井焙茶研究所 ☎03-6451-1539）

〈成城石井〉のプレミアムチーズケーキ × 〈櫻井焙茶研究所（さくらいばいちゃけんきゅうじょ）〉のローストNo.02

お茶とお菓子のベストペアリングを、お茶のジャンルごとに人気の料理家がナビゲート。
さらに、ふだんのお茶の時間の過ごし方とお気に入りの茶器も教えてもらいました。

photo : Naoki Seo　text : Naomi Yokoyama (cat)　edit : Seika Yajima

台湾茶

【 Taiwan Tea 】

花や蜜など香り豊かな台湾茶は、
その華やかなアロマを基軸に
合うお菓子を選ぶのも楽しい。

Navigator
植松良枝

うえまつ・よしえ／季節感を大切にし、四季に寄り添った食と暮らしを提案。アジアやヨーロッパを定期的に旅し、常に見識を深めている。最近は、台湾茶の茶事や茶会を企画・開催することも。

台湾茶のアロマが多忙な日々に癒しをもたらす。

「台湾茶は、2煎目以降もおいしい。何度も茶葉を取り替える必要がないので、味わいの変化を楽しみながら、ゆったりとした時間を過ごせます」と植松良枝さん。中国茶器は小さい茶碗をイメージしがちだが、植松さん愛用の少し大きめの白磁の茶碗は、台湾の茶芸館でも使われているものだ。

「台湾茶には独特のアロマがあって、リラックス効果をもたらしてくれます。昨年子どもを産んで、子育てと仕事と、毎日奮闘している中でやっととるお茶の時間はとても貴重。台湾茶の威力をあらためて実感します。日本で買うと、質のいいお茶ほど高価になるのですが、貴重な時間に飲むお茶は、ほかに代えがたいもの。また、台湾茶はその華やかなアロマによってお茶が主役にもなる。今回のペアリングも、それぞれのお茶の独特の香りや風味を前提に、合うお菓子を選びました」

FAVORITE TOOLS

アンティークの絵付けの茶碗は薄くて軽く、熱々のお茶を飲むのにぴったり。お気に入りの白い急須は、写真上が西川聡、下が岡田直人によるもの。

みんなでワイワイ楽しむお茶会セット

〈六花亭〉の○△□ × 〈三宝園〉の阿里山紅茶

「クセがなく、ずっと飲んでいられる『阿里山紅茶』。季節を問わず飲めるお茶です。〈六花亭〉のいろいろな種類のクッキーとも好相性。みんなでワイワイつまみながらお茶を飲む場にふさわしい組み合わせだと思います」。苺クランチチョコ、チーズクッキー、クロッカン、抹茶ラングドシャなど9種の焼き菓子の詰め合わせは、その名が示す通り、いろいろが楽しい。台湾・阿里山の高山地方の紅茶は、食事中のお茶としても好まれるまろやかな味わい。「○△□」2,037円（六花亭 ☎0120-12-6666）／「阿里山紅茶」25g 1,389円（三宝園 ☎03-3845-4470）

ワインのような感覚で合わせる果実のゼリー

〈フラベド・パー・リゼッタ〉の パート・ド・フリュイ × 〈京都小慢〉の 2018 春 自然生態東方美人茶

「フルーティで蜜香があって、少し複雑な香りの『東方美人』は、ワインに近い感覚のお茶。だからドライフルーツも合いますが、私のおすすめは『パート・ド・フリュイ』。中でも素材となるフルーツの出どころにとことんこだわるこの店のものは希少だと思います」。地元の熊本や九州の農家の果物のみで作ったゼリー。台湾で人気の茶芸館〈小慢〉の京都支店のお茶はパッケージも素敵。「パート・ド・フリュイ」9個 2,500円（フラベド・パー・リゼッタ ☎096-327-8444）／「2018 春 自然生態東方美人茶」20g 2,815円（京都小慢 xiaoman.kyoto@gmail.com）

緑茶のような爽やかさに合う上品な甘さの和菓子

〈さか昭〉の 麩まんじゅう × 〈恵比寿 小町堂〉の 文山包種茶 青心烏龍

「『包種茶』は清楚な花の香りがするお茶。でも緑茶に近い爽やかさもあって、私は和菓子にも合うお茶だと思います。しっかりとしたお饅頭よりは、甘さ控えめでさっぱりといただける『麩まんじゅう』を合わせて。これからの季節におすすめです」。さらりとした餡をよもぎ麩で包んだひと口サイズの饅頭は、軽やかな食感がいい。発酵度の低い烏龍茶は、見た目も緑茶に近いが、かすかに香る花の香りが台湾茶ならでは。「麩まんじゅう」1個 180円（さか昭 ☎03-3716-2283）／「文山包種茶 青心烏龍」15g 900円（恵比寿 小町堂 ☎03-6882-3209）

紅茶

【 Black Tea 】

**世界で幅広く飲まれている紅茶は
お菓子との化学反応によって
さまざまな国の文化を味わえる。**

Navigator

坂田阿希子

さかた・あきこ／料理家のアシスタント、フランス菓子店や料理店で経験を重ね独立。料理教室「studio SPOON」主宰。著書に『甘くないから美味しいお菓子』（家の光協会）、『CAKES』（NHK出版）など。

紅茶を丁寧に淹れることが日常の自分に戻ること。

坂田阿希子さんとおいしい紅茶の関係は、彼女が菓子店で働いていた頃にさかのぼる。「店に併設されていたティールームで、ロイヤルミルクティーの本当においしい淹れ方を教わり、紅茶の魅力を改めて知りました」

お菓子と紅茶のペアリングを味わうには、おいしい紅茶を淹れることが大前提。カップとポットを温め、茶葉にお湯を注ぎ3分待つ。安い茶葉でも高い茶葉でも味が格段に違う。「旅先でも、その土地の紅茶を買って部屋で飲みます。紅茶を淹れて飲むという一連の行為で、自分の部屋にいる感覚になり、緊張がほぐれるんです。それに牛乳の味も国によって違うので、ミルクティーが好きな私には、その味わいの違いも面白いんです」

そんな坂田さんが提案してくれた紅茶とお菓子のペアリングは、彼女が旅した土地の味やスタイルまで疑似体験させてくれる。

FAVORITE TOOLS

「ミルクティーが好きで、ピッチャーが増えてしまう」。お気に入りのティーセットは、20年前にフランスから手荷物で持ち帰ったリモージュ焼。

モロッコのお茶の時間をイメージして

「ミントが香る緑茶ベースの『カサブランカ』には、モロッコ風の甘みの強いお菓子を。この『生クッキー』は、マジパンやガナッシュを使った甘さがまさにぴったり。私はこのお茶に、さらにフレッシュミントを足すことも」。しっとりとした食感が新鮮なクッキーは、一つ一つ異なる味わいも魅力。「カサブランカ」はその名が示す通り、モロッコ産のミントが香る緑茶とベルガモットの紅茶をブレンド。「生クッキー」10個 3,000円（デメル・ジャパン ☎03-3839-6870）／「カサブランカ」100g 2,300円（マリアージュ フレール 銀座本店 ☎03-3572-1854）

〈デメル〉の生クッキー × 〈マリアージュ フレール〉のカサブランカ

“変わらないのが魅力”のスタンダードな味のコンビ

「クッキーのレシピはたくさんあるけれど、こんなに素直で懐かしい感じのクッキーは、もう自分では焼けない気がします。そんなお菓子には、昔からスタンダードに飲まれている〈リプトン〉の“青缶”。どちらもクラシックな魅力があります」。クッキーは型抜きや絞り出しなど、13種の詰め合わせ。1907年に日本で初めて発売された紅茶は、日本人好みにブレンドされ、通も一目おくほど。「御進物用 クッキー」3,241円（ローザー洋菓子店 ☎03-3721-2662）／「リプトンエクストラクオリティ セイロン」110g 845円（ユニリーバお客さま相談室 ☎0120-238-827）

〈ローザー洋菓子店〉の御進物用クッキー × 〈リプトン〉のエクストラクオリティ セイロン

甘いフレーバーのお茶とレモンの酸味が調和する

「生地にレモンを練り込んで焼いたケーキのほのかな甘酸っぱさと、キャラメル・フレーバーの甘い香りのお茶。この二つが合わさると、ちょうどいい甘さになるんです。私にとっては、どこかフランス的な味の組み合わせ」。“週末”に大切な人と食べるためのケーキは、シンプルなのにとてもリッチな味わい。パリの高級食料品店のオリジナルブレンドティーは、上質な茶葉とフランスらしいフレーバーも人気。「ウィークエンド」1,800円（オーボンヴュータン ☎03-3703-8428）／「キャラメル・フレーバー・ティー」50g 900円（伊勢丹 新宿店 ☎03-3352-1111）

〈オーボンヴュータン〉のウィークエンド × 〈エディアール〉のキャラメル・フレーバー・ティー

ハーブティー

【 Herb Tea 】

ブレンドによる応用度は無限大。
味はもちろん薬草としての効能で
お菓子とのペアを決めるもよし。

Navigator

長田佳子

おさだ・かこ／YAECAのスイーツ部門で開発・製造を手がける。現在は「foodremedies」の屋号でハーブやスパイスを使ったお菓子づくりで人気。4月末には全粒粉を使ったお菓子の本を出版予定。

お茶の濃さや温度によっても合うお菓子が変わってくる。

ハーブを使ったお菓子で知られる長田佳子さんだが、かつてはハーブティーを好んで飲むことは少なかったという。

「ハーブティーは、カフェインレスにしたい時の仕方のないチョイスでした。気持ちが変わったのは、自分でハーブを買うようになってから。好きな味にブレンドできることを知り、ハーブティーがだんだんと身近に」

最近はハーブの先生とともにお茶とお菓子のセミナーも行っていて、ハーブティーの味や香りは体調によっても感じ方が違うという。

「知識をもつと、今の自分に合ったハーブと季節ごとのフルーツや花をブレンドして楽しむこともできます。ブレンドティーは温度によって味が際立つハーブが異なり、それぞれに違うおいしさがある。温度や濃度の違いで合うお菓子も変わるので、同じ茶葉でいろいろなペアリングを楽しめるのがいいですね」

FAVORITE TOOLS

ガラスのポットに小さめの白いカフェオレボウル、銀のトレイはヨーロッパのアンティーク。王道ではないが、味わいのある茶器の使い方も素敵だ。

〈銀座ウエスト〉の リーフパイ × 〈maka（マカ）〉の daily brown（デイリーブラウン）

朝食にセットで味わいたい ほどよい軽さと満足感

「サクサクと軽い食感の『リーフパイ』は、ちょっとした朝食のかわりにも。その軽さを邪魔せず、お茶自体も飲みごたえがあるのがこのハーブティーです。中国茶に近いようなしっかりとした味わいで、朝食の飲み物として満たされる感じがします」。256層にも折りたたんだパイ生地を手作業で木の葉の形に仕上げたパイは、軽やかだがしっかりと深みがある。お茶は、ルイボスティーをすっきりと爽やかに仕上げた飲みやすい味わい。「リーフパイ」5枚入り 600円（銀座ウエスト本店 ☎03-3571-1554）／「daily brown」30g 900円（maka ☎050-7127-3450）

〈フロインドリーブ〉の ミックスクッキー × 〈Uf-fu（ウーフ）〉の ヴェルデ

お互いの“品の良さ”を 引き立てあうペアリング

「〈フロインドリーブ〉は老舗ならではの風格が味わいにも表れていて、このクッキーは、どんな人にも愛されるお菓子。そして上質な茶葉に定評のある〈ウーフ〉の『ヴェルデ』は、熱い状態で飲むとシャープな印象で、冷めるととろんとまろやかに。どちらも根底に流れる品の良さが、共通の味わいに表れています」。神戸で知られるドイツパンの名店は焼き菓子も人気が高い。お茶はレモンバーベナとカモミールのブレンドティー。「ミックスクッキー」2袋入り 1,200円（フロインドリーブ ☎078-231-6051）／「ヴェルデ」10g 1,000円（ウーフ ☎03-6450-6998）

〈山田製菓〉の 豆乳ドーナツ × 〈茶柱カフェ〉の 和漢返りティー

お腹も体も健康的に 満たされる

「『豆乳ドーナツ』は軽くて食べやすいシンプルな味ですが、甘みはしっかり。薬草の奥行きを感じるこのお茶を飲むと、口の中の油を流してくれる感じがします。お茶とお菓子の好相性とは、どちらのクセも残らず流れることだと聞きますが、まさにそんなペアリング」。豆乳で練り上げたドーナツは、一口のサイズ感とパッケージも魅力。お茶はよもぎをベースに、ローズヒップやローズ、ルイボスなど7種のハーブをブレンド。「豆乳ドーナツ」130g 186円（山田製菓 ☎0566-98-3300）／「和漢返りティー」65g 843円（茶柱カフェ ☎080-1782-8311）

CLASSIC MODERN

“昔ながら”を継ぐ、モダン和菓子。

TEA TIME 4 WITH SWEETS

伝統の技で実現。香り弾ける和のゼリー

〈菓游 茜庵(かゆう あかねあん)〉の「ゆうたま」

徳島県の和菓子店が四国産の果実を厳選して作った和のゼリー。ゆず、有機すだち、阿波山桃など、どれも口に含んだ瞬間に果実のみずみずしい風味が弾ける。独特の食感は、寒天を使ってゼリーのような質感を生み出す「錦玉」という和菓子の伝統技法によるもの。透き通るビー玉のような佇まいも上品。7個入り880円。☎088-625-8866

和菓子の技とデザインが融合

〈菓匠禄兵衛(かしょうろくべえ)〉の「くう」

ポップな見た目と伝統菓子ならではの洗練された味わいを同時に楽しめるドーナツ型の最中は、滋賀県の和菓子店とデザインユニット「トネリコ」によるコラボ商品。こしあん、桜あん、黒ごまなどのあんに合わせて皮も色とりどり。パリパリの皮とつるんとした食感のあんのコンビは軽やかな食べ心地。4個入り1,068円。☎0749-82-2172

角砂糖のような、愛らしいひと口サイズ

〈風流堂〉の「遊びかん」

島根県松江市の和菓子店が手がけるひと口羊羹は、表面はシャリッ、噛むとしっとりした食感。誕生のきっかけは「和菓子文化の華だった羊羹の人気を復活させたい」という老舗の心意気。黒・黄・桃色のカラーは黒糖、ゆず、隠元豆という和菓子伝統の味に由来する。角砂糖のようにティーカップに添えても素敵。1箱500円。☎0852-21-2344

古き良き京菓子を現代版にアレンジ

〈吉村和菓子店〉の「焼き鳳瑞 種まき」

〈吉村和菓子店〉は、創業200年以上を誇る京菓子の老舗〈亀屋良長〉が立ち上げた新ブランド。「種まき」は、京都で古くから愛される盆菓子「鳳瑞」の現代版アレンジだ。ココナッツシュガーで泡立てた卵白にそばの実などをのせて焼くため、ふわっとした口どけで、優しい甘みと素材の香ばしさが心地いい。9個入り1,000円。☎075-221-2005

甘いだけじゃない、清涼感たっぷりの落雁

〈wagashi asobi(ワガシ アソビ)〉の「ハーブのらくがん」

国内外で活動する和菓子職人が生み出した、香料や着色料を使わず、ハーブや果物、抹茶などの素材そのものを練り込んだハーブの落雁。ハイビスカスは程よい甘酸っぱさ、カモミールはリンゴのような優しい香りで、紅茶と一緒に食べるとフレーバーティーのような味わいに。素材由来の色も美しい。4個入り334円。☎03-3748-3539

カラフルな落雁に、天然果汁を詰め込んで

〈UCHU wagashi(ウチュウ ワガシ)〉の「mix fruits」

繊細な口どけと黒砂糖をまろやかにしたような風味を持つ落雁。フルーツ落雁は古くから愛される魅力はそのままに、オレンジやキウイなどの天然果汁を使ったゼリーを練り込むことでいままでにない爽やかな風味を生み出した。お茶と果実、和三盆の調和を楽しむなら、抹茶やアールグレイと一緒に。9個入り1,204円。☎075-754-8538

和菓子の伝統とその技術を生かしつつ、新しい感性を加えた“モダン和菓子”が進化中。
見た目も味もとっても斬新！ 日本茶以外のお茶とも好相性な12品をご紹介します。

photo : Naoki Seo　styling : Yui Otani　text : Yuriko Kobayashi　edit : Seika Yajima

愛らしいラムネに宿る、和菓子の心

〈大野屋〉の「花尽くし」

富山県高岡市で180年続く和菓子屋が代々受け継ぐ木型の技術を使って作るラムネ。季節や行事に合わせて美しい造形を生み出す和菓子作りのこまやかな感性を生かし、職人が一粒ずつ手作りする。国産のいちごの甘酸っぱい風味を生かした「花尽くし」は桜、梅、牡丹など折々の花をかたどった愛らしいひと箱。10個入り500円。☎0766-25-0215

専門店が作った和モダン米菓子

〈十火（じゅっか）〉の「丸 maro」

明治創業の米菓専門店が展開するモダン米菓子ブランド。人気の「丸 maro」は柔らかく粘りとコシの強さが特徴の米「ヒメノモチ」を生地に使用。ふんわりした口どけは丁寧な煎り焼きの技術の賜物。和三盆とフリーズドライいちごをそれぞれコーティングした2種の風味で、優しい甘さと酸味を楽しめる。16個入り600円。☎072-762-4711

古来の知恵を生かした滋味深い蜜菓子

〈HIGASHIYA（ヒガシヤ）〉の「采衣（さい）」

季節ごとに厳選した野菜と果実を数日かけてじっくり蜜に漬けた蜜菓子。「蜜漬け」とは食材保存のために用いられてきた日本古来の手法で、表面にまぶされた和三盆糖の素朴な甘みと、噛むごとに染み出す素材本来の味を2段階で楽しめるのが面白い。春はキウイ、たけのこ、フキなど、どれも驚くほど風味豊か。3,500円。☎03-5724-4738

和菓子の常識を覆すフルーツ求肥餅

〈六雁（むつかり）〉の「求肥餅（ぎゅうひもち）」

銀座の日本料理割烹が手がける求肥餅は、あんずやりんごなどのドライフルーツがゴロゴロ入った新食感。求肥のモチモチにドライフルーツのサクサク食感のアクセントが面白く、果実のフレッシュな風味があと引くおいしさ。日本茶のほかストレートティーとも好相性。店頭購入のみ、要予約。8個入り796円。☎03-5568-6266

せんべいに込めた日本古来の健康食の知恵

〈五穀屋（ごこくや）〉の「五穀せんべい 山むすび」

古くから健康食とされる五穀と発酵の知恵を生かし、和菓子作りをする〈五穀屋〉。「山むすび」は、NYやミラノでも好評だったザクザク食感のせんべいで、形も味もおむすびのような素朴さ。新作の紀州南高梅と本枯れ節を使った梅かつおや、香ばしい玄米醤油など、発酵の真髄を凝縮したラインナップ。10枚入り1,120円。☎0120-60-5678

儚く溶ける板あめは食感も香りも新感覚！

〈あめやえいたろう〉の「羽一衣（はねひとえ）」

〈あめやえいたろう〉は江戸時代から飴作り一筋の〈榮太樓〉が伝統を守りつつ新しい飴の表現を追究するセカンドブランド。口どけのいい有平糖を薄い板状にした板あめは、ストロベリー、キャラメル、ヨーグルトなど多彩な展開。パリッと噛んだ後からふわりと香り、儚く溶けていく繊細さがたまらない。3個入り1,200円〜。☎0120-284-806

※〈六雁〉の求肥餅以外は、すべて通販可能。

NEW STYLE

本物のティーラテを追求しウバ茶にたどり着いた人気店、ハンドドリップで抽出した日本茶専門店に、茶道文化の新たな入口となる新ブランドなど、お茶の可能性を知るニュースタイルな話題の店へ。

スタイル別カフェ＆スタンド案内。

- TEA SHOP GUIDE -

今行きたいのが日本茶と紅茶、中国茶を楽しむための専門店やスタンド。
ごはんやスイーツと一緒に、テイクアウトで気軽に、おいしいお茶の時間を。

photo : Yoichi Nagano, Kayoko Aoki (P.66~71)
text : Kana Umehara, Kahoko Nishimura　edit : Rie Nishikawa

チャバティ
CHAVATY

日本茶
中国茶
紅茶

☎03-3401-2378｜表参道

表参道で今、話題の専門店。ミルクと相性がよく渋みも香りもしっかりあるスリランカ産の高級ウバ茶を使い、ただ甘くするだけでなく、香り高いお茶本来の味を楽しめる本物志向のティーラテを提案。テイクアウトの人気はボトルアイスティーラテ（ウバ、ほうじ茶、抹茶の3種。各580円）。2杯分以上入って満足感はかなり高め。お茶のおともには店内で焼き上げたサクサクの焼きたてスコーンもどうぞ。こちらも1個（160円）からテイクアウトOK。東京都渋谷区神宮前4-6-9 南原宿ビル1F ランドロイド・ギャラリー内　10:00～20:00（19:30LO）　不定休　店内30席　禁煙

知らなかった本物のミルクティーの味

1.紅茶とスコーンのセット850円（税込）。ホットティーも大きめカップがうれしい。スコーンは塩ホイップバターとハニーナッツフルーツを混ぜて塗るのがおすすめ。2.落ち着いた店内。3.看板もお茶とミルク。テイクアウトの商品は店頭でオーダー。

三煎目には玄米をのせて、玄米茶もどうぞ

1.煎茶種飲み比べ（お茶菓子付き）1,300円（税込）。2.一煎目と二煎目で茶器を替えてお茶の変化を知る。3.お茶の淹れ方を学べるワークショップも開催。4.「SINGLE⇔BLEND 日本茶ブレンド体験キット」2,000円。長場雄による「千利休」缶。

とうきょうさりょう
東京茶寮

日本茶 / 中国茶 / 紅茶

☎非公開｜三軒茶屋

全国の特定農家から40種ほど茶葉を厳選。それぞれの味の違いや一煎目二煎目の変化など日本茶本来の味わいを飲み比べて知ってもらうことが目的。特徴的な日本茶専用のハンドドリッパーはこちらのショップが独自開発。この方法だとシングルオリジンの茶葉の味の違いがはっきりと出るそう。東京都世田谷区上馬1-34-15 13:00（土日祝11:00）〜20:00 月休（祝の場合は翌休） 店内9席 禁煙 www.tokyosaryo.jp

1.季節の主菓子とお茶のセット。薄茶（白）とゆり根きんとん1,500円。主菓子は奈良の〈樫舎〉から届く。2.「稽古」はチケット制。まずは体験稽古3,000円から。3.抹茶は宇治の丸久小山園製のオリジナル。4.抹茶アフォガード900円。

茶道の“もてなしの心”に触れる時間を

さろん
茶論 日本橋店

日本茶 / 中国茶 / 紅茶

☎03-5542-1144｜日本橋

中川政七商店グループが手がける新しい専門店。茶道文化の入口を広げたいと、実際に茶道を学べる「稽古」、厳選された抹茶などを味わうことができる「喫茶」、そして茶道具を購入できる「見世」という構成。オリジナルの茶道具箱や懐紙入れ付き稽古着シャツなど形式ばらずに“茶道”と向き合う術を教えてくれる。東京都中央区日本橋2-5-1 日本橋髙島屋S.C.新館4F 10:30〜20:00（19:30LO） 不定休 店内6席 禁煙

WITH RICE

お茶に合うごはんといえば、やっぱり「お米」でしょ！
具だくさんのおにぎりに、お茶漬け、お粥などおいしいごはんがそろいました。
朝ごはんにもランチにも、お茶カクテルと一緒にディナータイムも。

茶葉のローストにとことんこだわる！

東京和茶房（とうきょうわさぼう）

日本茶　中国茶　紅茶

☎03-6407-0622｜東北沢

茶葉はすべて国産で自家焙煎のほうじ茶や煎茶、和紅茶などがそろう。店内に焙煎機があり「ライト」「ミディアム」「ディープ」と焙煎の度合いが違う3種を用意。深煎りはコーヒーのようなコクと旨味あり。日常的にお茶を楽しむ、がコンセプトなだけに、普段使いできるおにぎりのセットなどもあって気軽に立ち寄れる。東京都目黒区駒場4-6-2 Y-5 YAMAGATAYA 1F　11:00〜19:00（18:30LO）　月休　店内8席　禁煙

1.おにぎり2個と豚汁に選べるお茶のセット880円。おにぎりの具は日替わり。ほうじ茶入り味噌を使った豚汁は大きめ豚団子入り。2.フロマージュほうじ茶648円。3.昨年の8月にオープンしたばかり。4.ほうじ茶3煎飲みくらべセット833円。

クリームチーズがほうじ茶にマッチ！

あの名店の味を老舗のお茶と共に

くろぎ茶々（くろぎちゃちゃ）

日本茶　中国茶　紅茶

☎03-6264-5754｜銀座

日本料理の名店〈くろぎ〉の名物メニュー「鯛茶漬け」を気軽に楽しめるように、老舗茶舗〈福寿園〉とコラボレーション。茶漬けのお茶が玄米茶、和紅茶など2種から選べる「鯛茶漬けコース」は福寿園のお茶のこだわり、さばきたての鯛や雪室熟成米など〈くろぎ〉の食材へのこだわりが詰まり、鯛茶漬けの真髄が楽しめる。東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX B2　10:30〜20:30（19:30LO）　不定休　店内5席　禁煙

1.鯛茶漬けコース3,000円。胡麻と醤油のたれにまぶした鯛とお茶がよく合う。2.カウンターに立つのはくろぎの板前さん。3.食後の抹茶はその場で点ててくれる。葛に宇治抹茶を練り合わせクリームチーズと二層にした名物、常葉白練と。

資生堂が考える、美しい食のカタチ

1.出汁あんかけお粥膳1,200円。2.店内ではワークショップも。3.日本茶のセットは1,000円～で、ストップウォッチつきでサーブ。三煎目には大豆などの季節の素材を足して。4.ランチメニューには＋500円で煎茶、棒ほうじ茶をセット可。

シセイドウ ザ テーブルズ
SHISEIDO THE TABLES

日本茶
中国茶
紅茶

☎03-3571-1420｜銀座

訪れる人が「姿・身体・心」を整えられる場所として誕生したコミュニティスペース。今年、登場した出汁あんかけお粥膳はゴマをすり、出汁をかけ、つけあわせの山椒昆布や梅干しと共にいただく滋味あふれる一品。玉露、煎茶、棒ほうじ茶など日本茶をじっくり味わうメニューも人気。東京都中央区銀座7-8-10 SHISEIDO THE STORE 4F 11:00～20:00（ランチ15:00LO、夜19:30LO） 不定休 56席 禁煙

お茶づくしのデリを堪能する！

デリ アンド バル イチハチキュウキュウ トウキョウ
DELI & BAR 1899 TOKYO

日本茶
中国茶
紅茶

☎03-3432-1890｜新橋

「お茶」がコンセプトの〈ホテル1899東京〉の1階にある日本茶レストラン＆デリカテッセン。全10種のお茶が楽しめるほか、抹茶ポテトサラダや彩り野菜の碾茶（てんちゃ）オイルマリネなどお茶を使ったデリがショーケースに。さらに茶粥やお茶スイーツ、さらには抹茶ビールまで用意。とことんまで味わえる。東京都港区新橋6-4-1 11:30～14:00（13:30LO）、15:00～22:00（21:30LO） 土日祝休 店内42席 禁煙

1.スープとご飯、デリ3つにメインも選べる一汁三菜セット980円。2.玉露マティーニと抹茶モヒート各1,000円。3.デリはテイクアウトもOK。

土鍋炊きのおにぎりと自慢のお茶を

サロン ギンザ サボウ
SALON GINZA SABOU

日本茶
中国茶
紅茶

☎03-6264-5320｜銀座

〈サロン アダム エ ロペ〉が和食に特化したサロンをオープン。お茶は奈良で100年以上続く茶園〈ティーファーム井ノ倉〉のもの。また、田植えから収穫まで手がけたコシヒカリ「雪ほたか」が主役のごはんメニューも充実。時間を問わずオーダーできる、おにぎり定食や茶漬けの軽食メニューは銀座散歩の強い味方。東京都中央区銀座5-2-1 B2 11:00～22:00（ランチ16:00LO、夜21:00LO） 不定休 店内38席 禁煙

1.土鍋で炊いた「雪ほたか」のおにぎり定食900円。おにぎりを2種選んで。2.お茶は玉露、かぶせ煎茶など6種。3.銀座駅に直結。便利な立地も◎

WITH SWEETS

パフェやソフトクリームでお茶のスイーツを味わう、ぜんざいやクレープと一緒にお茶を楽しむ。スイーツとお茶は相性バッグンの組み合わせ。

日本茶専門店で本格パフェ

イナリティー
INARI TEA

日本茶
中国茶
紅茶

☎03-6721-6420｜恵比寿

映画バイヤーとして海外を巡る中で日本茶に魅せられた重松弘毅さんが、福岡〈山科茶舗〉代表の山科康也さんとタッグを組んで日本茶＆デザートバーをオープン。デザートは人気店〈JANICE WONG〉の元スーシェフ田中俊大さんがプロデュースし、日本茶を掛け合わせた本格デセールを展開する。東京都渋谷区恵比寿1-5-2 こうげつビル101　8:00（土12:00）～24:00　日祝休　5席（スタンディング席あり）　禁煙

1.抹茶ソース、りんごのコンポート、抹茶とアニスのアイス、大葉とレモンのクラッシュゼリーなど11層のINARI抹茶パフェ。煎茶や和紅茶とセットで1,500円。2.ロゴもかわいい。3.煎茶のオススメは「知覧 あさつゆ」600円。サブレ付き。

煎茶の飲み比べも
かわいい茶器で

食べる台湾茶ソフトクリーム

になお
蜷尾家／NINAO

日本茶
中国茶
紅茶

☎03-3421-2170｜三軒茶屋

台南の超人気ソフトクリーム店〈蜷尾家〉が海外初進出。店主の李豫（ユー・リー）さんが開発した110以上のレシピから、人気のものや日本人の味覚に合う約20のフレーバーが登場している。さらに、ティーゼリーが入ったコールドや常温のお茶は、今回の出店に合わせて開発。つるんと喉越しが良く、スイーツ感覚のドリンクが新しい。東京都世田谷区三軒茶屋1-33-15　12:00（土日祝11:00）～23:00　不定休　ベンチシートあり　禁煙

1.あえて空気を含まないよう撹拌し、食べ応えのある固さに。写真左から、「塩キャラメル」430円、「凍頂烏龍茶」540円。2.ほっこりした雰囲気。3.写真左から、金萱茶380円、凍頂烏龍ミルクティー480円。＋60円で薬膳入りゼリーに変更可。

すすむ屋茶店 東京自由が丘

日本茶
中国茶
紅茶

☎03-6421-4142｜自由が丘

鹿児島のお茶問屋が始めたティースタンド。店内で小豆を炊いて作るぜんざいが定番のおやつだが、昨夏からは特製アイスクリームが仲間入り。ミルクに負けない渋みを出すため、抹茶アイスには〈すすむ屋〉の薄茶、ほうじ茶アイスには新商品「おやつ用ほうじ茶」を使った。渋みがもたらすのは風味の豊かさだけでなく、スッキリとした後味も。📍東京都目黒区自由が丘1-25-5 🕓10:00〜19:00 定休第1・3水休 4席 禁煙

ぜんざいに続く新作スイーツも人気

1.ぜんざいお茶付き750円。お茶は本日の煎茶、玄米茶、ほうじ茶から選べる。2.アイスクリームは抹茶、ほうじ茶のダブルで750円。コーンかカップで。3.持ち帰りが基本。4.急須や湯呑みは、全国の職人とコラボした使い勝手の良いデザイン。

銀座でしか食べられないパフェ

フルーツたっぷりのクレープ×日本茶

中村藤吉本店 銀座店

なかむらとうきちほんてん

日本茶
中国茶
紅茶

☎03-6264-5168｜銀座

代名詞「まるとパフェ」には、銀座店限定で「別製まるとパフェ」なる高級版が。アイス、ソース、餡などのパーツごとに抹茶の種類を変え、このパフェだけのために考えられたレシピだという。そこに、ミルクアイスや人気の生茶ゼリイなどを重ね、ベリーやあられがアクセントに。各席にサービスされる季節のお茶にも満足。📍東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 4F 🕓10:30〜19:45LO 定休休みは施設に準ずる 50席 禁煙

1.「別製まるとパフェ」2,200円。グラスの底の濃茶ソースでバランスを調整。2.抹茶餡を添えた「生茶ゼリイ［深翠］」1,350円。3.のれんが目印。

ASAKO IWAYANAGI PLUS

アサコ イワヤナギ プリュス

日本茶
中国茶
紅茶

☎03-6809-8355｜等々力

〈PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI〉の隣にできた店では、手軽に食べられるクレープやパフェを新しく展開。ドリンクは、日本茶好きの岩柳麻子シェフが3種の茶葉をセレクトしている。緑茶に限りなく近い烏龍茶「包種茶」や、磯の香りが漂う「浜茶」などのユニークなラインナップにも、果物たっぷりのスイーツが好相性だ。📍東京都世田谷区等々力4-4-5 🕓10:00〜19:00 定休月休（祝の場合は翌休） テラス6席 禁煙

1.果物のクレープは月替わり。写真は、とちおとめの「クレープビジューフレーズ」ジェラート1種で1,200円。日本茶500円。2・3.スタンドで注文。

TEA STAND

次々に新しいお店がオープンしているティースタンド。老舗からファンの多い人気店、新たなスポットまで個性豊かなスタンドをそろえました。

ホテルに入ると、お茶の香りがふわり

モアザンティースタンド
MORETHAN TEASTAND
日本茶 中国茶 紅茶

☎03-6276-7635｜新宿

〈MORETHAN〉は〈HOTEL THE KNOT TOKYO Shinjuku〉と一体になったレストラン。ホテル入口にあるティースタンドには、フレーバーティーやチャイスパイスの香りが立ち込めている。濃く煮出したフレーバーティーシロップに、スリランカ産の茶葉・ディンブラで淹れたミルクティーを加えて風味豊かな一杯に。東京都新宿区西新宿4-31-1 HOTEL THE KNOT TOKYO Shinjuku 1F 8:00〜19:00 無休 80席 禁煙

1.実験室のようなカウンター。ここで淹れる。2.フレーバーティー520円。サンドイッチ「グリルドチーズ」500円には＋50円〜でトマトやザラメなどを追加できる。

オーガニックを追求する抹茶スタンド

ザ マッチャ トーキョー オモテサンドウ
THE MATCHA TOKYO表参道
日本茶 中国茶 紅茶

☎050-5435-1201｜表参道

長年のメーカー勤務で海外赴任を続けてきた店主の長田昌宏さん。帰国後、抹茶の魅力に立ち返りブランドを設立した。オーガニック製法の作り手に絞り、独自の配合で商品化。世界に向けて発信する拠点として昨年11月にオープンした店は、外国人スタッフが半数を占める。今や私たちの方が、日本茶の魅力を教わる立場にあるのかも。東京都渋谷区神宮前6-6-6 穏田1st 10:00〜19:30LO 無休 20席 禁煙

1.鹿児島県産抹茶4種のブレンドに黒糖で甘みを加え、低温殺菌ミルクとアラビカコーヒーを美しく重ねた抹茶コーヒーラテ600円。2.シンプルな内装。

老舗の味を気軽にテイクアウトして

いっぽどうちゃほ
一保堂茶舗 東京丸の内店
日本茶 中国茶 紅茶

☎03-6212-0202｜有楽町

京都の老舗日本茶専門店。店頭では、茶葉を購入するだけでなくお茶のテイクアウトサービスも。抹茶、玉露、煎茶、ほうじ茶と種類も豊富で、おすすめは抹茶プレミアム。濃厚な甘みとコクがしっかりある通向けのメニューだ。また、ゆっくりお茶を淹れる時間を楽しみたいなら併設の喫茶室〈嘉木〉に立ち寄って。東京都千代田区丸の内3-1-1 丸の内仲通り 国際ビル1F 11:00〜19:00 無休 テイクアウトのみ 禁煙

1.ほうじ茶411円と抹茶プレミアム540円。塩川いづみさんによるカップのイラストもキュート。2.テイクアウトはマイボトルの持ち込みもOK。

茶農園発信だからこその体験型サロン

かねじゅうのうえん
カネ十農園 表参道
日本茶 中国茶 紅茶

☎03-6812-9637｜表参道

130年続く静岡・牧之原の茶農園が昨年6月、初出店したティーサロン。一番茶にこだわったオリジナルブランドのお茶を届ける。煎茶や玄米茶、アールグレイなどの定番に加え、桜やレモン、イチジクなどのシーズナルティーや、訪れた人が自分で茶葉とフレーバーを選び作ることができるオーダーメイドティーも用意。新しい日本茶体験ができそう。東京都渋谷区神宮前4-1-22 11:00〜19:00 月休 店内11席 禁煙

1.季節のしつらえと畳のカウンターが和の雰囲気。お茶についておしゃべりも弾む。2.カネ十煎茶 特選茶園1,100円ほかお茶はすべてお茶請けありで二煎目まで。

テイクアウトでスタンド利用も。

チャカス
CHAKAS 渋谷本店

日本茶 中国茶 紅茶

☎03-6427-3059 | 渋谷

日本茶とおにぎりのスタンド。福岡の八女茶をオーダーごとに急須で淹れてくれる。おにぎりは手でふんわりにぎり、具材にもひと手間。1日に10種類ほど並ぶ。📍東京都渋谷区東1-3-1 カミニートビル1F 🕓10:00〜17:00（土11:00〜16:00） 日祝休 店内8席 禁煙

お惣菜セット500円。＋200円で豚汁も。ドリンクもフードもテイクアウト可。

14種の茶葉を厳選して紹介

チャバッカ ティーパークス
CHABAKKA TEA PARKS 鎌倉店

日本茶 中国茶 紅茶

☎0467-84-7598 | 鎌倉

店主が全国の小規模農家を巡り、オーガニックで栽培されたシングルオリジン茶のみを厳選。人気はサーバーから注ぐ水出し煎茶のドラフトティー。クリーミーな泡は口当たりよく飲みやすい。📍神奈川県鎌倉市御成町11-10 🕓11:00〜18:00 水休 店内20席 禁煙

ドラフトティー700円。由比ヶ浜に2号店もオープンしたばかり。

日本茶がファッショナブルに

はちや
八屋 代官山店

日本茶 中国茶 紅茶

☎03-6368-4423 | 代官山

〈ティーファーム井ノ倉〉や〈カネ十農園〉などの本格茶葉を、ラテやスムージーなどの"映える"演出で提供。手頃な価格とデザイン性の高さで、ティースタンドブームの火付け役になった。📍東京都渋谷区恵比寿西1-16-9 🕓9:00〜18:45LO 無休 3席 禁煙

ストレートティー（井ノ倉 気宇）S 450円（左）、煎茶ラテS 450円（右、各税込）。

モンマスティー
Monmouth Tea

日本茶 中国茶 紅茶

☎03-3478-2357 | 千駄ヶ谷

お客はビジネスマンや女子高生など、実にさまざま。「お茶を片手に、初対面の人同士が話している風景をつくりたくて」と店主の柏井慶一さん。13年目を迎え、店はすっかり街の一部になっている。📍東京都渋谷区千駄ヶ谷1-21-2 🕓7:00〜24:00 無休

モンマスティーM 350円（税込）。柏井さんが愛するカフェ〈ケニヤン〉の味。

ファーイーストティーカンパニー
FAR EAST TEA COMPANY

日本茶 中国茶 紅茶

☎非公開 | 渋谷

IT企業からお茶の世界へ転身した畠山大さんは和紅茶「べにふうき」の一本勝負。濃縮ミルクを加える独自のアイデアで、茶葉の風味とミルクの甘みを両方味わえる。📍東京都渋谷区渋谷1-25-9 ビストロ・ダルブル内 🕓8:00（土日9:00）〜16:00 不定休 5席 禁煙

和紅茶メニューは今後増やしていく予定。ホットもアイスも500円（税込）。

手仕事を感じるティータイム

アートレス クラフトティー アンド コーヒー
artless craft tea & coffee

日本茶 中国茶 紅茶

☎03-6434-1345 | 中目黒

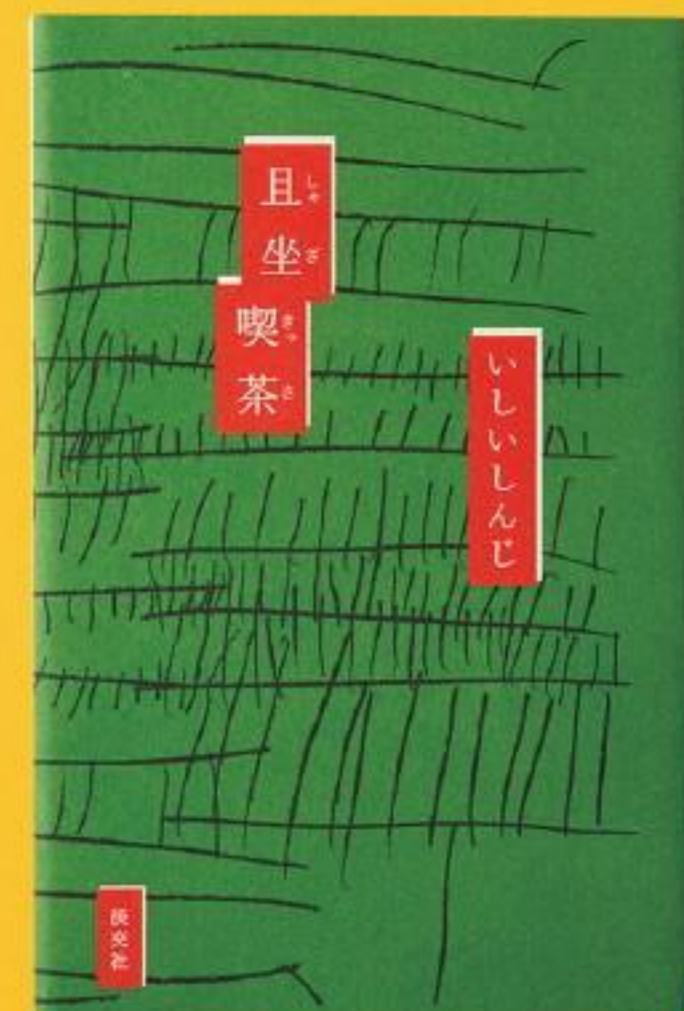
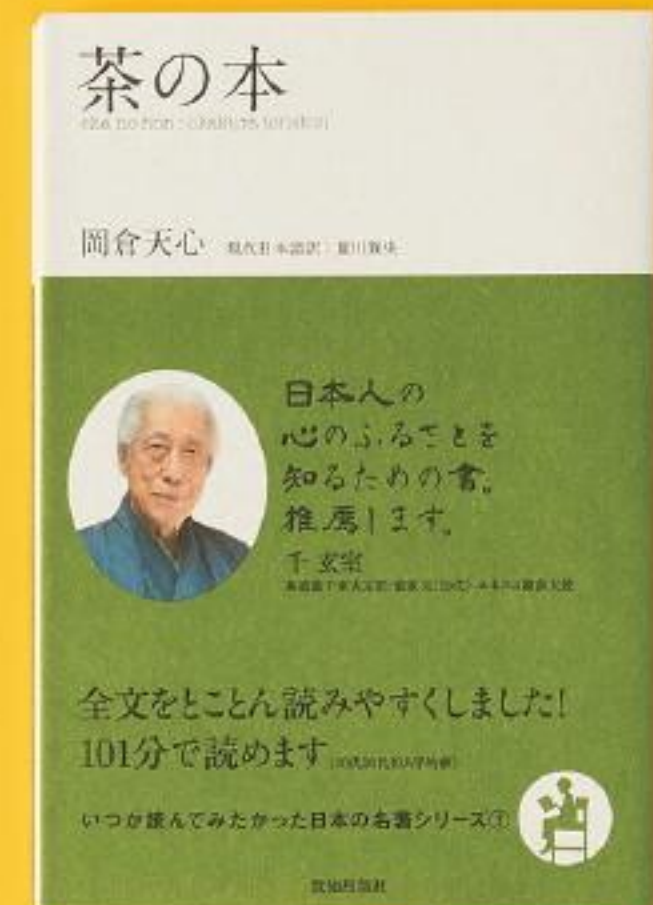
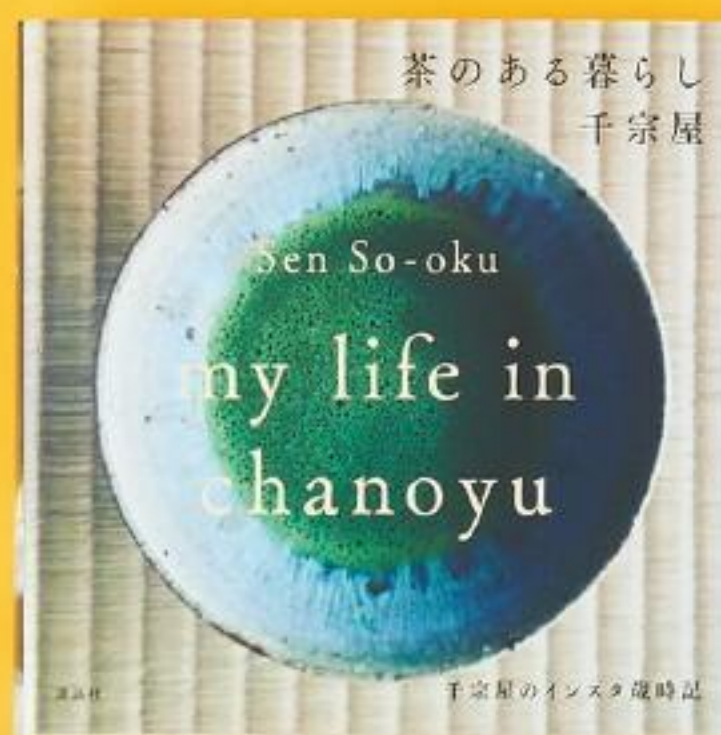
アートディレクターの川上シュンさんが開いた店には、小規模農園の茶葉やコーヒーが。一杯ごとに時間をかけて淹れる姿、ホーローのカップも魅力。📍東京都目黒区上目黒2-45-12 Nakameguro Gallery Street J2 🕓11:00〜20:00（日〜19:00） 不定休 8席 禁煙

静岡〈和田長治商店〉にオリジナルブレンドを頼んだ煎茶、炭火茶700円（税込）。

お茶のある生活をもっと楽しく。

推薦図書6冊。

茶の湯から中国茶と、それぞれの世界はどこまでも奥深い。
いろんな角度から、お茶の楽しみを知る6冊です。

photo : Natsumi Kakuto　text : Wako Kanashiro

Title　好日日記〜季節のように生きる〜

Author　森下典子

お茶を始めて26年目を描いたロングセラーエッセイ『日日是好日』の続編で、40年目のいまを描く。物語は茶室で感じたこと、お茶の先生との会話など、二十四節気とともに巡る。(PARCO出版／1,500円)

Title　茶のある暮らし 千宗屋のインスタ歳時記

Author　千 宗屋

茶人ならではの写真は、眺めるだけでも楽しい。2年分のインスタを季節に分けて編集し、コラムも掲載。茶道具から古美術、現代アートにも造詣が深い著者の、知識とセンスがあふれる一冊。(講談社／2,700円)

Title　茶の本

Author　岡倉天心／夏川賀央 訳

一度は読みたい名著。もとは欧米に茶道の文化を伝えるべく、英語で書かれたもの。分かりやすい現代語訳で、隙間時間に読める手軽さもいい。茶を通してこの国に息づく美意識を描く。(致知出版社／1,400円)

Title　はな、茶の湯に出会う

Author　はな

モデル・はなさんが「茶事を知る」「表具を知る」「着物を知る」など、全13章で、茶道を構成する各分野のプロと対談。その目線を通して、茶の湯を知ろう。エッセイ「はなのお茶日記」も収録。(淡交社／1,600円)

Title　中国茶のこころ

Author　李 曙韻／安藤雅信 監修

中国茶の真髄を学ぶならこちらを。著者は中国で最も注目を集める茶人として知られ、歴史から茶道具の由来、淹れ方にも触れている。安藤氏による、現代の茶道具についての解説も。(KADOKAWA／2,300円)

Title　且坐喫茶

Author　いしいしんじ

タイトルは「まぁ座って、お茶でも飲もうよ」という意。お茶の師匠から人生のすべてを学んだという著者が、禅僧や牧師、和菓子作家など、さまざまな人との茶会を通し、感じたことを綴る。(淡交社／1,700円)

TEA **SHOP LIST**

お茶が飲めるお店

エリア		名称	ジャンル	ページ
東京	江東区	綿茶	カフェ	P.29
東京	渋谷区	Urth Caffé 表参道	カフェ	P.33
東京	渋谷区	ALFRED TEA ROOM 青山本店	カフェ	P.32
東京	渋谷区	INARI TEA	日本茶専門 カフェ	P.68
東京	渋谷区	カネ十農園 表参道	日本茶専門 カフェ	P.23,70
東京	渋谷区	KOI Thé　表参道店	スタンド	P.32
東京	渋谷区	CoCo都可 原宿店	スタンド	P.32
東京	渋谷区	ゴンチャ 原宿表参道店	台湾茶専門 カフェ	P.32
東京	渋谷区	comma tea 恵比寿店	スタンド	P.33
東京	渋谷区	THE MATCHA TOKYO 表参道	日本茶専門 スタンド	P.70
東京	渋谷区	sio	創作フレンチ レストラン	P.34
東京	渋谷区	神宮前 らかん・果	ダイニング	P.42
東京	渋谷区	すすむ屋茶店 DESCENTE TOKYO 渋谷明治通り	日本茶 専門店	P.13
東京	渋谷区	CHAKAS 渋谷本店	日本茶専門 スタンド	P.71
東京	渋谷区	CHAVATY	紅茶専門 カフェ	P.64
東京	渋谷区	Chabadi	タイティー スタンド	P.32
東京	渋谷区	春水堂 代官山店	台湾茶専門 カフェ	P.32
東京	渋谷区	19TEA	スタンド	P.33
東京	渋谷区	八屋 代官山店	日本茶専門 カフェ	P.71
東京	渋谷区	はらじゅく畑	紅茶専門 カフェ	P.35
東京	渋谷区	Piyanee	タイティー 専門スタンド	P.33
東京	渋谷区	FAR EAST TEA COMPANY	紅茶専門 スタンド	P.71
東京	渋谷区	FORTUNER tea-box	スタンド	P.29
東京	渋谷区	Bull Pulu	スタンド	P.32
東京	渋谷区	Milk.Black.Lemon. By GOGO NO KOCHA	紅茶専門 カフェ	P.28
東京	渋谷区	MING TEA	カフェ	P.32
東京	渋谷区	Monmouth Tea	紅茶専門 スタンド	P.71
東京	新宿区	台湾甜商店 新宿店	台湾茶専門 カフェ	P.33
東京	新宿区	Pearl Lady 新宿東口店	スタンド	P.33
東京	新宿区	PEARL LADY 茶BAR	スタンド	P.29
東京	新宿区	happylemon 京王新宿店	スタンド	P.29
東京	新宿区	MORETHAN TEASTAND	紅茶専門 スタンド	P.70
東京	杉並区	Satén japanese tea	カフェ	P.16
東京	墨田区	Tea Stand...7 錦糸町店	紅茶専門 スタンド	P.33
東京	世田谷区	ASAKO IWAYANAGI PLUS	カフェ	P.69
東京	世田谷区	東京茶寮	日本茶専門 カフェ	P.65
東京	世田谷区	蜷尾家	スイーツ店	P.68
東京	台東区	一芳台湾水果茶店 浅草店	台湾茶専門 スタンド	P.28
東京	台東区	NAKAMURA TEA LIFE STORE	日本茶 専門店	P.22
東京	中央区	くろぎ茶々	和食店	P.66
東京	中央区	SALON GINZA SABOU	カフェ レストラン	P.67
東京	中央区	茶論 日本橋店	日本茶専門 カフェ	P.65
東京	中央区	SHISEIDO THE TABLES	カフェ	P.67
東京	中央区	煎茶堂東京	日本茶 専門店	P.23
東京	中央区	Cha Nova	スタンド	P.33
東京	中央区	中村藤吉本店　銀座店	日本茶専門 カフェ	P.69
東京	中央区	薬膳フレンチ La Belle Lune	薬膳フレンチ レストラン	P.35
東京	千代田区	一保堂茶舗 東京丸の内店	日本茶 専門店	P.70
東京	千代田区	TP TEA 丸ビル店	スタンド	P.32
東京	中野区	OHASHI	日本茶 専門店	P.23
東京	港区	DELI&BAR 1899 TOKYO	デリ&バー	P.67
東京	目黒区	artless craft tea&coffee	スタンド	P.71
東京	目黒区	THE ALLEY 中目黒店	スタンド	P.29,33
東京	目黒区	すすむ屋茶店 東京自由が丘	日本茶専門 カフェ	P.22,58, 69
東京	目黒区	東京和茶房	日本茶専門 カフェ	P.22,66
神奈川	大磯町	TE HANDEL platform	ティー サロン	P.38
神奈川	鎌倉	CHABAKKA TEA PARKS 鎌倉店	日本茶専門 スタンド	P.71
神奈川	湯河原	サ行 | TEA STAND SAGYO	スタンド	P.28
静岡	菊川市	san grams green tea & garden cafe 本店	日本茶専門 カフェ	P.23,25
静岡	静岡市	chagama	日本茶専門 スタンド	P.25
静岡	静岡市	茶屋すずわ	日本茶専門 ショップ	P.27
静岡	静岡市	MARUZEN Tea Roastery	日本茶専門 カフェ	P.26
静岡	静岡市	立礼席	喫茶	P.27
京都	京都市	Kaikado Café	カフェ	P.43
京都	京都市	TEA VENIR	紅茶専門 カフェ	P.43
京都	京都市	YUGEN	日本茶専門 スタンド	P.18
大阪	大阪	CHASHITSU Japanese Tea&Coffee	日本茶専門 スタンド	P.28
大阪	大阪	THEODOR TEASTAND	紅茶専門 スタンド	P.28
福岡	朝倉	製茶所 山科	日本茶 専門店	P.22
USA	NY	Baccarat Hotel New York	ホテル	P.40

お茶にまつわるショッピング

ジャンル	名称	ページ
オーガニックティー	沖縄ティーファクトリー	P.36
オーガニックティー	SIROCCO	P.36
オーガニックティー	SONNENTOR	P.37
オーガニックティー	pukka	P.36
オーガニックティー	mighty Leaf	P.37
オーガニックティー	光浦醸造	P.37
オーガニックティー	LOVE TEA	P.36
オーガニックティー	LEBENSBAUM	P.37
ハーブティー	Uf-fu	P.61
ハーブティー	茶柱カフェ	P.61
ハーブティー	maka	P.61
ポット	84	P.51
器	朝日焼shop&gallery	P.50
器	アスティエ・ド・ヴィラット	P.50
器	中国茶會 無茶空茶	P.51
紅茶	エディアール	P.60
紅茶	マリアージュ フレール	P.60
紅茶	リプトン	P.60
台湾茶	恵比寿 小町堂	P.59
台湾茶	京都小慢	P.59
台湾茶	三宝園	P.59
日本茶	櫻井焙茶研究所	P.58
日本茶	茶の葉	P.58
洋菓子	足立音衛門	P.58
洋菓子	EN VEDETTE	P.56
洋菓子	ウェスティンホテル東京	P.56
洋菓子	オーブン・ミトン	P.55
洋菓子	オーボンヴュータン	P.60
洋菓子	KIJITORA	P.57
洋菓子	銀座ウエスト	P.61
洋菓子	ザ・キャピトル ホテル東急	P.57
洋菓子	シュシュクル	P.55
洋菓子	ショコラティエ　パレ ド オール	P.55
洋菓子	成城石井	P.58
洋菓子	デメル	P.60
洋菓子	NOAKE TOKYO	P.56
洋菓子	パティスリー フォブス	P.55
洋菓子	Pâtisserie Yu Sasage	P.57
洋菓子	Pâtisserie Les années folles	P.57
洋菓子	フラベド・バー・リゼッタ	P.59
洋菓子	プリン研究所	P.56
洋菓子	フロインドリーブ	P.61
洋菓子	ホテル雅叙園東京	P.56
洋菓子	山田製菓	P.61
洋菓子	ラ・ヴィエイユ・フランス	P.54
洋菓子	Libertable	P.57
洋菓子	LINGON	P.57
洋菓子	レーブドゥシェフ	P.56
洋菓子	ローザー洋菓子店	P.60
洋菓子	ローズロール	P.57
洋菓子	六花亭	P.59
和菓子	あさくさ梅源	P.58
和菓子	あめやえいたろう	P.63
和菓子	今村芳翠園本舗	P.57
和菓子	UCHU wagashi	P.62
和菓子	大野屋	P.63
和菓子	御菓子司 塩野	P.53
和菓子	お茶の菓さいさい	P.57
和菓子	菓匠 松栄堂	P.53
和菓子	菓匠禄兵衛	P.62
和菓子	菓游 茜庵	P.62
和菓子	五穀屋	P.63
和菓子	さか昭	P.59
和菓子	三英堂	P.52
和菓子	十火	P.63
和菓子	松翁軒	P.53
和菓子	梅月堂	P.50
和菓子	HIGASHIYA	P.63
和菓子	風流堂	P.62
和菓子	松屋本店	P.53
和菓子	六雁	P.63
和菓子	吉村和菓子店	P.62
和菓子	wagashi asobi	P.62

コードレスだから
自宅でのリラックスタイムや、
オフィス、旅先でも
強い味方です

旅先でもマッサージ！“ながらリフレ”の新習慣。

くつろぎながら、仕事しながら、家事をしながら…。
〈パナソニック〉の「コードレス レッグリフレ」は、忙しい女性の
自分磨きの時間＆旅先でも寄り添うマストアイテム。

セルフケアを時短にするコードレス機能がうれしい。

旅先で一日を終えて張った足を、セルフマッサージでなんとか揉みほぐそうとトライする夜。最初こそいい感じだけれど、少しして気づいてしまう。〝マッサージというのは誰かに委ねるからこそ、気持ちいいものなんだな…〟と。

こんな経験、誰でも一度はあるはず。とはいえ、毎日ゴッドハンドのもとに通うには金銭的に厳しいし、時間は取られるし、通える場所だって限られてしまうわけで。〝好きな時に、好きなところで、マッサージしてもらう（それも割と強めで）〟なんていうのは、夢の話…。というのは、過去のこと。

なぜって、パナソニックの「レッグリフレ」が夢を現実のものに変えてくれるから。２０１０年の発売以降、70万台を売り上げる大ヒット商品ゆえ、シリーズの存在を知る人は多いはず。でも、その最新バージョンは〝コードレス〟という、画期的な仕様に進化を遂げていた！

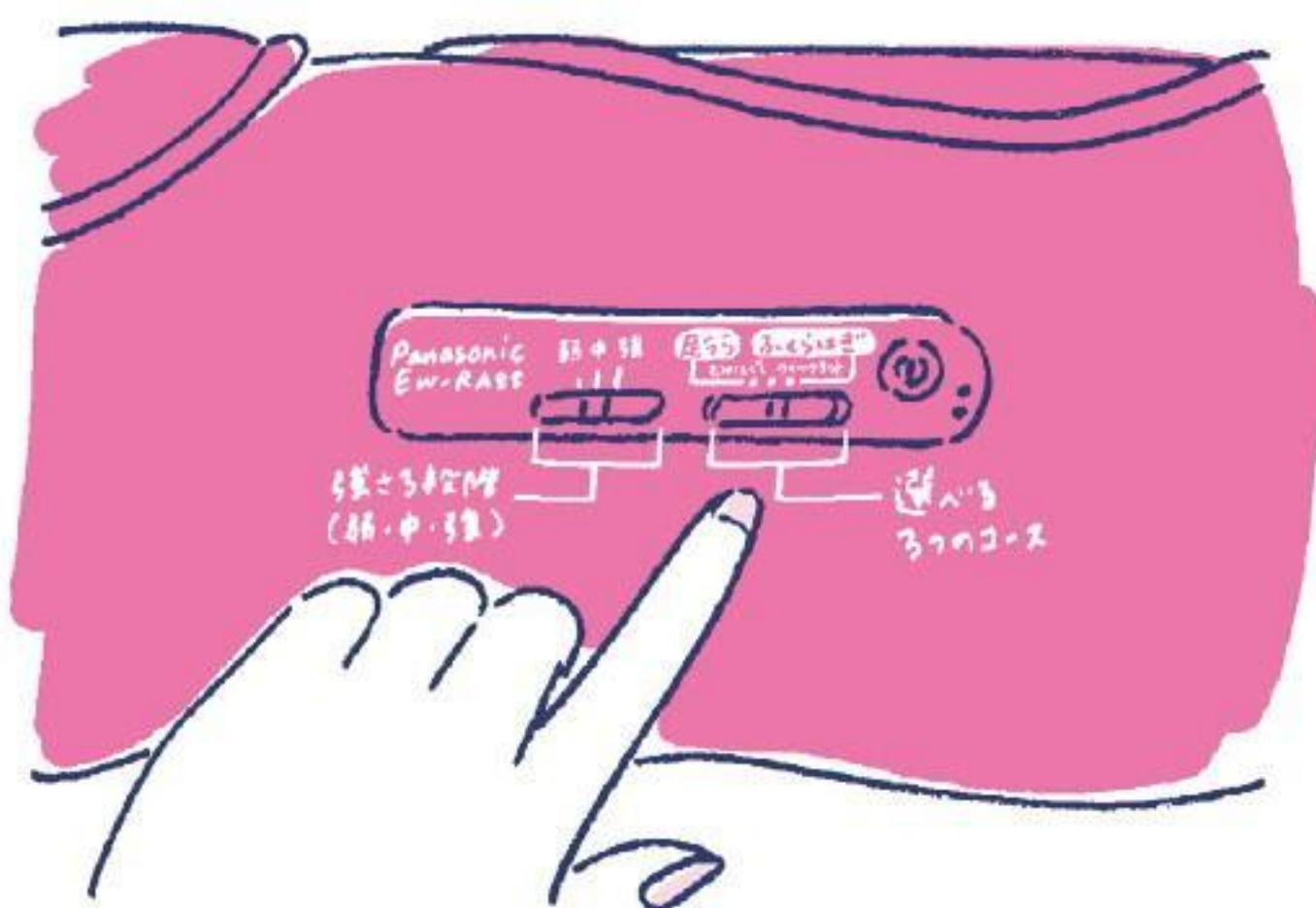
乾電池や充電池で使用可能なので、好きな場所で、好きなことを〝しながら〟使用可能。しかもその実力は一度試せば分かります。プロに学んだ手技を再現したほぐし、ため、回転…。思わず「イタタッ！」と声が出てしまうほど、セルフケアタイムがクセに。

〝好きな時に、好きなところで、何かをしながらマッサージ〟ができる。理想の先を行くエアーマッサージャーは、投資する価値あり！

photo : Jiro Otani　styling : Mari Nagasaka
hair & make : KOMAKI (nomadica)　model : Minami Nanase　illustration : Mai Beppu　text : Yoshie Chokki

POINT 1

わずかな時間でも癒される「クイック5分」コース。

強さは弱・中・強の3段階。設定されているコースは全部で3つ。注目は、出かける前のメイクタイムや会議と会議の合間など、短時間でも効果が得られる「クイック5分」の最短コース。足首から順にしぼり上げるように加圧され、力強くマッサージしてくれるので、5分でもスッキリ。冬はベッドに入る前に行うと、足先の血行促進にも◎ 朝までぐっすりです。

POINT 2

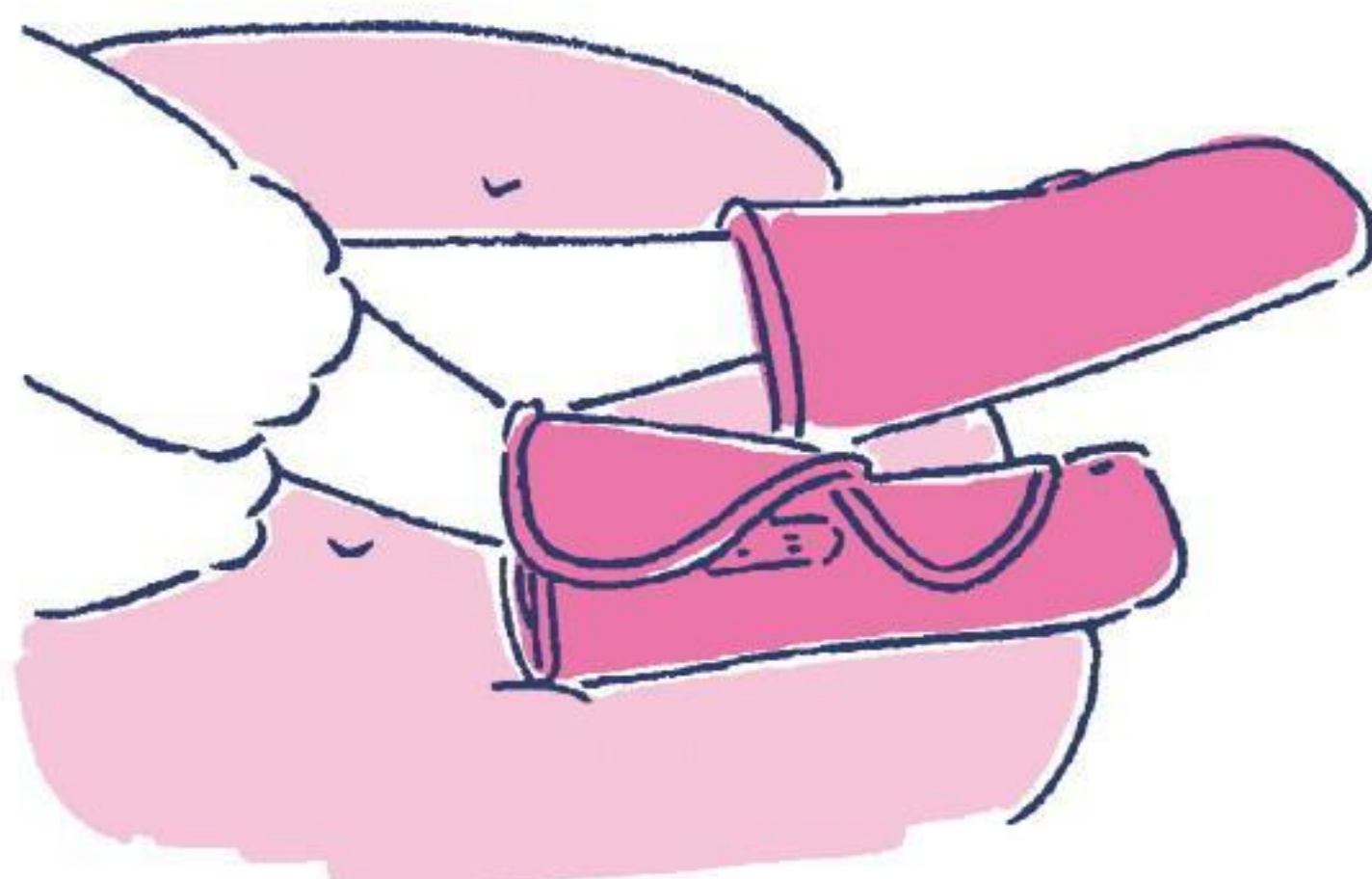
コードレスでも充電池で約10回※マッサージ可能。

長時間座りっぱなしのオフィス、買い物や観光でひたすら歩いた旅先のホテルなど、足を酷使するシーンは多々。コードレスのいいところは、そういった多様なシチュエーションにも対応できる点。周囲にマッサージしていることがバレないほど静かな動作音に加え、取り外しが線ファスナーでも可能なので、着脱もスムーズ。充電池なら1回の充電で約10回※使用可能。

※パナソニック エネループスタンダードモデルまたは、充電式エボルタスタンダードモデルを満充電にして1日1回使用時による（室温25℃の場合）。

POINT 3

ふくらはぎだけじゃない！足裏やかかとも揉みほぐす。

巻き方を変えて足に巻く「足裏巻き」。土踏まずやくるぶしの下をつかむようにマッサージしてくれるので、終わったあとは足の疲れもスッキリ。小型ながらも力強さを実現した独自開発のエアーバッグの底力は感動もの。足首からふくらはぎまで、隅々まで揉みほぐして血行促進。外したあとの解放感はGood！

INFORMATION

パナソニック コードレス レッグリフレ
EW-RA38

［-P（ピンク）］ ［-K（ブラック）］

待望のコードレスタイプは働き女子の必需品。

昨夏発売された最新シリーズがこの「コードレス レッグリフレ」。電池とACアダプターの2wayの電源仕様で、"好きな時に◯◯しながら" マッサージを可能にしてくれる。ほぐせる部分は足裏、かかと、足首、すね、ふくらはぎの5カ所。オープン価格。
医療機器認証番号230AHBZX00009000

パナソニック コードレス レッグリフレ
EW-RA98

［-RP（ルージュピンク）］ ［-T（ダークブラウン）］

足先からひざ周り・太ももまで脚全体タイプにも注目。

全身の中の一つ大きい筋肉が太もも。ここをほぐすことが血行促進のキモに。内側、外側をぐいーっとつかむようにほぐされたり、後ろ側のハムストリングにぐいぐい圧がかかったり…♥ 脚の全12カ所をマッサージしてくれる。オープン価格。
医療機器認証番号229AHBZX00041000

＼ 持ち運べる！ ／

ほぼA4サイズで、薄さも4.5cmとスリムでコンパクト。トートバッグやビジネスバッグにすっぽり入る大きさ。コードレスで場所を選ばないので、旅先や会社に持ち込めるのもいい。

コードレス レッグリフレのクイズで当たる！至福のひとときプレゼントのキャンペーンも実施中。
https://panasonic.jp/massage_parts/cp1901-quizをチェックしよう。
問い合わせ／パナソニック http://panasonic.jp/massage-parts/

ハナコラボが行く！

ハウステンボスで ローズに囲まれる特別な体験を。

アジア最大級の規模を誇るローズガーデンがある〈ハウステンボス〉には、
約2,000品種のバラが世界各国から集結し、豊かな香りが漂う。
ここでしか体験できない“甘く美しい時間”を満喫しよう！

グランドローズガーデン

12の庭で造られた広大なガーデンは「バラ祭」のメインスポット。バラのアーチをくぐれば、全身が豊潤な香りに包まれる。世界中から集められた色とりどりの花々の中から、あなただけのお気に入りを見つけて。

photo : Shin-ichi Yokoyama　text : Chihiro Sato

一日中バラの豊潤な香りに包まれる非日常感覚に浸る。

長崎県佐世保市に位置するテーマパーク、ハウステンボスの人気テーマの一つである「花の王国」。一年を通して、季節ごとに異なる種類の花々が園内を鮮やかに彩る中で、4月27日（土）から6月2日（日）までの間には「バラ祭」が開催される。およそ2000品種ものバラが世界各国から集められ、その数はなんと130万本！　異国情緒あふれる建物に、視界いっぱいのバラとその豊かな香りが、非日常的な感覚をもたらしてくれる。今回、甘美な香りと初夏を感じる風が漂うハウステンボスの場内を、ハナコラボメンバーの竹内ももこさんと中村優さんの二人が散策。ヨーロッパさながらの景観と無限に続くバラに囲まれ、「まるで異空間にいるみたい」と竹内さんがはしゃぐ。一方、中村さんは「バラの香りを一日中感じられるなんて初めて」とうれしさを隠しきれない様子。「バラ祭」開催中は、「グランドローズガーデン」を中心に、〈ホテルヨーロッパ〉、運河や宮殿などテーマパークを代表する空間が一挙にバラ色に染まるので、散策も楽しめる。さらに、夜には場内のいたるところがライトアップされ、花々が昼間とは異なる表情を見せるのも醍醐味の一つ。無数に咲き誇るバラは昼も夜も写真映えすること間違いなし。瞬く間に過ぎ去ってしまう初夏を全身で感じながら、朝から夜までローズ尽くしの旅を楽しもう！

オランダの宮殿を再現した「パレス ハウステンボス」。外にあるガーデンでは、たくさんのホワイトローズが優雅な空間を演出。「宮殿の生活を想像してみたくなるね」と中村さん。

運河沿いの散歩って気持ちいい〜！

バラの運河

心地いい水音を立てながら二人の横を走っていくクルーザー。運河の両岸ではつるバラが煉瓦の壁を覆い尽くす。「見て、クルーザーから手を振ってる人がいるよ！」と竹内さんは大興奮。

白いバラもキレイだね！

パレス ハウステンボス

〈ガーデンレストラン〉ではステージでのライブやダンスを観ながら、食事を味わえる。手前・バラのチーズケーキ700円、奥・チーズケーキ680円（各税込）。

こちらのホテルのロビーにも、色とりどりのバラが芸術作品のように飾られている。甘い香りに迎えられ、チェックインを。バラ三昧な滞在を思う存分楽しんで。

ホテルヨーロッパ

ガーデンレストラン

ナイトローズ

夜は場内のバラがライトアップされ、昼間とは違った幻想的な表情を見せる。「水面に反射するバラがフォトジェニック！」と写真を撮り合う二人。

ハウステンボス

☎0570-064-110｜長崎県佐世保市

一年を通して、四季折々の花が場内を彩り、訪れる季節で見せる顔が変わる。1DAYパスポート7,000円、アフター5パスポート4,900円（共に大人料金）。📍長崎県佐世保市ハウステンボス町1-1　🕘9:00〜22:00（季節・曜日によって異なる）　休無休

人気のワイン&チーズをプレゼント！

下のQRコードを読み込んでアンケートに回答しよう。抽選で10名にハウステンボスで人気のワイン&チーズをプレゼント（3,300円相当）。微発泡でトロピカルフルーツを思わせるフレッシュなワイン「モスカートダスティ」と、常温保存可能なフランス産カマンベールチーズ「セレブカマンベール」をセットでお届け！

ISLAND OF

Hawaii

JALPAKならおトクがいっぱい。

この夏はド迫力の大自然が待つハワイ島へ。

次の海外旅行先を考えている人に熱くリコメンドしたいのは、
雄大な自然景観が人々の心を引きつけてやまないハワイ島。
JAL直行便利用のJALPAKのツアーで、新しい感動を探しに行こう。

火山も星も海も圧巻！ハワイ島でやりたい7つのこと。

ハワイ諸島のなかで最大、ビッグアイランドと呼ばれるハワイ島は、地球の息吹を間近に体感できる島。ぽっかりと火口を天に開く活火山・キラウエア、天体観測の聖地として知られる標高4205mのマウナ・ケアなど、大スケールの自然が待ち受けている。さらに、ビーチでのんびり過ごしたり、町を散策したりと、山を下りてからの楽しみも多彩だ。まずはこの「7つのやりたいこと」をチェック。オアフ島とはまた違う、新鮮なハワイの魅力を発見して。

wish list ／ 01

パワースポット、ワイピオ渓谷で絶景を楽しむ。

ハワイ島北部のワイピオ渓谷は、ハワイ諸島を統一したカメハメハ大王が幼少期を過ごした場所。かつてはハワイの政治宗教の重要な拠点で、聖なる力が宿る地といわれている。展望台からの眺めはまさに絶景！ 上から眺めるだけでなく、ミュール（ラバ）のひくワゴンや馬に乗って、渓谷の中も巡ってみたい。

写真提供：ハワイ州観光局

wish list ／ 03

ハワイ火山国立公園で生きている地球を体感。

ユネスコ世界遺産に登録されているハワイ火山国立公園は、生きている地球を目の当たりにできる場所。'18年5月のキラウエア火山噴火による立ち入り制限も大部分で解除され、クレーターやカルデラの眺めも楽しめる（'19年2月現在）。最新の情報をチェックしてGO！

写真提供：ハワイ州観光局

wish list ／ 04

コハラ・コーストの極上ビーチでリゾートを満喫。

島の北西部に広がるコハラ・コーストは、ラグジュアリーなホテルが立ち並ぶ一大リゾート地。ハワイ島では珍しい白砂のハプナビーチは、過去に全米No.1ビーチに輝いたこともある。ただただ海を見て心の洗濯をする過ごし方も、ここではおすすめ。

写真提供：Hawaii Tourism Authority (HTA)／Kirk Lee Aeder

※写真は全てイメージです。

wish list / 07

野生のイルカや マンタと泳ぐ！

イルカやマンタと泳げるツアーに、気軽に参加できるのもハワイ島の魅力。愛らしい表情のイルカ、その大きさに圧倒されるマンタから、海のパワーを受け取ろう。

wish list / 06

本場のコナ・コーヒーを 農園で味わう。

西海岸のコナ・コーストで栽培されるコーヒー豆は、生産量が少なく希少価値の高いことで知られる。カフェ併設のコーヒー農園で、そのおいしさをご体験あれ。

wish list / 05

写真提供：ハワイ州観光局

ノスタルジックムードの町、 ヒロをそぞろ歩く。

西海岸のヒロは、ハワイ諸島第二の町。ダウンタウンには1900年代初頭の建物が連なり、ノスタルジックなムードを醸し出す。ギャラリーやショップを巡る散策も◎。

wish list / 02

標高4205mのマウナ・ケアで 満天の星を仰ぐ。

ハワイ諸島最高峰、標高4205mのマウナ・ケアは世界各国の天文台が集まる天体観測スポット。空気が澄み、晴天率が高いのがその大きな理由だ。星空観測ツアーに参加すれば、満天の星が頭上に広がり、"星が降る"という言葉を実感できるはず。雲海とともに眺める朝日や夕日にも、心が洗われる思いがする。

写真提供：ハワイ州観光局

enjoy my TEA time

きしい・ゆきの／女優。1992年2月11日生まれ。現在、NHK連続テレビ小説『まんぷく』に神部タカ役で出演、話題を集める。主演映画『愛がなんだ』が4/19～テアトル新宿ほかで全国公開予定。

HANAKO STYLE № 05

岸井ゆきのの場合

photo : Hideaki Hamada　styling : Kaho Yamaguchi　hair & make : Ryoki Shimonagata　model : Yukino Kishii
text & edit : Shoko Matsumoto　cooperation : HACHIYA DAIKANYAMA (☎03-6368-4423)

RIGHT PAGE_

デニムプルオーバーシャツジャケット21,800円（オアスロウ｜ベースデニムプロダクツ☎0798-74-8106）／コート46,000円（エフィレボル｜ピン☎03-6416-0634）／バングル35,000円（NORTH WORKS｜HEMT PR☎03-6721-0882）

LEFT PAGE_

デニムサロペットスカート28,000円（ビリティス・ディセッタン｜ビリティス☎03-3403-0320）／Tシャツ8,500円（かねぶん×エフィレボル｜ピン）／スカーフ21,000円（ヘンリック・ヴィブスコフ｜デューン☎03-5784-3266）／スニーカー33,000円（Name.×TOMOTAKA ONOZAKI｜ネーム☎03-6416-4860）

HANAKO
STYLE
№ 05

RIGHT PAGE_

デニムジャケット13,000円（リー｜リー・ジャパン カスタマーサービス☎03-5604-8948）／シャツ17,000円（エフィレボル｜ピン☎03-6416-0634）／カットソー9,800円（ミントデザインズ☎03-6450-5622）／スカート38,000円（Name.×Yabiku Henrique Yudi｜ネーム☎03-6416-4860）／イヤーカフ20,000円（コールムーン｜ハルミ ショールーム☎03-6433-5395）

LEFT PAGE_

デニムパンツ28,000円（シー｜エスストア☎03-6432-2358）／ベスト28,000円（ケンジ ヒキノ）／ブラウス32,000円（エイカ ヨシナリ｜共にシック☎03-5464-9321）／サンダル10,000円（ホーシス｜ナンバー代官山店☎03-6277-5807）

春先取りの tea green

Theme

photo : Tomokatsu Noro (Model / TRIVAL), Megumi Uchiyama (Items)　styling : Hitoko Goto
hair & make : yumi (Three PEACE)　text : Mie Furuya

日本各地から厳選した、「シングルオリジン煎茶」を取りそろえる。ギフト向け商品も充実。**煎茶堂東京 銀座店**　東京都中央区銀座5-10-10　☎03-6264-6864　11:00〜19:00　無休

ブラウス15,000円、スカート18,000円（共にソブ｜フィルム ☎03-5413-4141）／イヤリング15,000円、リング46,000円（共にドナテラ・ペリーニ｜三越日本橋本店 本館3階ミグジュアリー ☎03-3274-8248）

Point

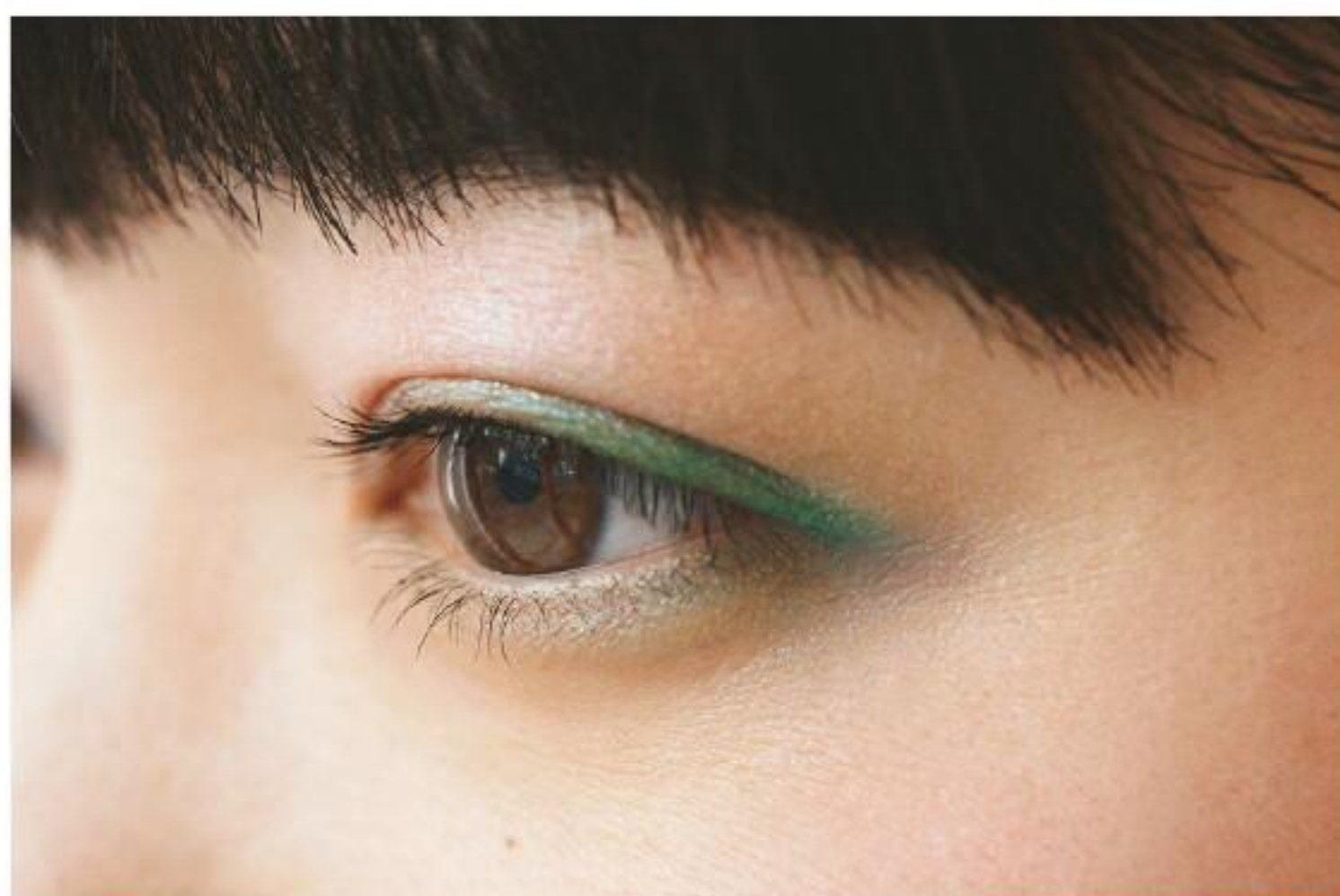
Skin

ベースはブラシを使って磨いたようなツヤを出す。

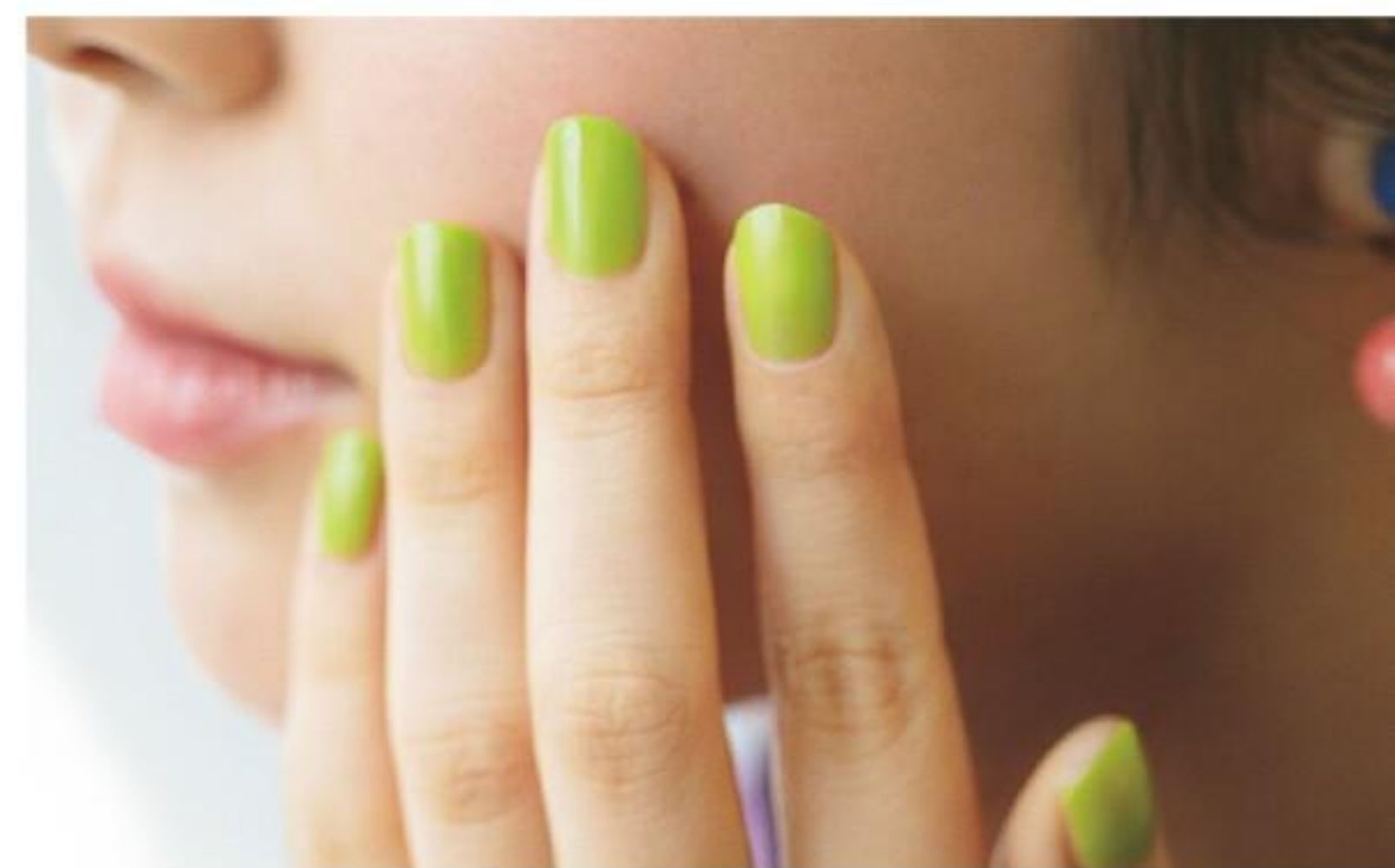
下地で肌を整えた後、Cのファンデーションを全体につける。ブラシを使うと薄づきで透明感とツヤ感がアップ。カバーしたいところのみ重ねづけして。目元を活かすため、チークは自然な血色程度に。

Nail

ツヤツヤの新茶グリーンは二度塗りでより鮮やかに。

Aのようなツヤ感のあるさわやかなグリーンを選べば、フレッシュな印象に。一度塗りだと軽やかな質感が、二度塗りだと見たままの発色が楽しめる。視界に入るたびに心躍る、春の指先の完成！

Eye

グリーンは上まぶたの目尻に。ゴールドで肌に溶け込ませて。

アイホール全体にBのパレット上部のクリームベースをつける。次に上まぶたの目尻に左下のグリーンを入れ、目頭に向かってブラシでぼかす。最後に右下の湿式パウダーを上下まぶた目尻にオン。

Three PEACE所属のアーティストが旬の女優に旬のメイクをするこの企画。今回は上白石萌音さんを迎え、春を先取りしたグリーンティーカラーのメイクを提案します。

「今回目元に使った、ちょっとくすんだグリーンはトレンドカラー。目元にポイントで使うと、上品かつ今っぽいメイクに仕上がります」

　と言うのは、今回担当のヘア＆メイクアップアーティスト・yumiさん。上白石さんのクリクリした目元を引き立てるため、グリーンは上まぶたの目尻から目頭にサッとぼかしてグラデーションに。その上にしっとりしたゴールドのパウダーを重ねづけすると、華やかながらも落ち着いた印象に仕上がる。

「ゴールドは、下まぶたのキワにものせると目元の印象がよりアップ。グリーンをより美しく見せるためにも、肌は磨いたような透明感を出すことが重要。そのためファンデーションはブラシで薄くつけました」

　手元は、目元よりも明るいグリーンネイルでツヤツヤに仕上げ、春らしい軽やかさを出した。

「春は毎年、新しいことに挑戦してみたくなるんです。実はちょうどグリーンのメイクをしてみたいと思っていたのでうれしい。目元もネイルも遊び心のあるきれいな色で、ワクワクしますね」（上白石さん）

Hair & make　　Model

yumi × 上白石萌音

ゆみ／ヘア＆メイクアップアーティスト。タレント、女優などのヘアメイクを中心に、映像、雑誌などで活躍。「今回〈煎茶堂東京〉でお茶を試飲してみて、日本茶にとても興味が湧きました。販売されている貴腐ワインレーズンも、おいしすぎてびっくり！　お茶とお茶うけのギフトボックスも、パッケージがかわいくて素敵でした。また改めて来てみたいです」

かみしらいし・もね／女優。3/21（木祝）全国公開の映画『L♡DK ひとつ屋根の下、「スキ」がふたつ。』では、ヒロインの西森葵役で出演。「私が普通に生きてたら体験することのないときめきが詰まった映画（笑）。ぜひ観てほしいです」

Use Items

・C・　・B・　・A・

A.クリアな発色。RMK ネイルポリッシュ EX-16 1,500円　数量限定発売中（RMK ☎0120-988-271）　B.3色3質感で印象深い眼差しに。Amplitude コンスピキュアス アイズ 07 7,000円　C.透き通るカバー力。Amplitude ロングラスティング リキッドファンデーション 30 30㎖ 9,000円／プロ並みの仕上がりに。同 ファンデーションブラシ 5,500円（全てAmplitude ☎0120-781-811）

photo : MEGUMI (DOUBLE ONE)
styling : Momoko Miyata　text : Yumiko Kazama

あのコスメが生まれた理由。

［ 第5回 ］

ロクシタン
L'OCCITANE
シア シリーズ

右から時計回りに、シアソープ ヴァーベナ、シア ハンドクリーム、シアバター

シアの木の実から採れる保湿成分の王様、シアバターを使用。シアバターは人の皮脂に似ているため、体温で溶けて肌になじみやすい。右から時計回りに、100g 900円、30㎖ 1,400円、150㎖ 4,900円、10㎖ 1,200円（全てロクシタンジャポン ☎0570-66-6940）

Editor's Pick-up!

―

社会貢献コスメ

環境保護や人々のサポートに力を入れるブランドの製品を紹介。好きなコスメを買うことがよりよい世界につながる！

ダメージをケアしてふっくらハリ肌に！

ニールズヤード レメディーズ
NEAL'S YARD REMEDIES

オーガニックのフランキンセンス3種をはじめとする植物エキスを配合したエイジングケアクリーム。原料の取引を通じて、産地ケニアのインフラや医療などを支援している。フランキンセンス インテンスクリーム 50g 12,000円（ニールズヤード レメディーズ ☎0120-316-999）

クタクタに疲れた心をお風呂で癒やそう

ドゥーオーガニック
do organic

ラベンダーなどの天然精油と、モンゴル岩塩をブレンド。製品の製造には、障がいを持ちながら個性と能力を生かして働く、千葉県袖ケ浦市社会福祉法人かずさ萬燈会「かんてら」が携わっている。アロマ ソルト フォー レスト 300g 2,000円（ジャパンオーガニック ☎0120-15-0529）

Brand Profile

今から約40年前、オリビエ・ボーサンが、プロヴァンスのハーブから蒸留した高品質のオイルを販売したのがブランドの始まり。以来、フレグランスやスキンケア、ボディケアアイテムなど、プロヴァンスの自然や伝統に根ざした製品を作り、豊かなライフスタイルを提案する。

美しくなれるうえに 人助けもできるうれしいコスメ。

顔はもちろんボディやヘアにネイルなど、全身に使える保湿アイテム「シアバター」がロクシタンから発売されたのは1989年のこと。以来ラインナップを広げ、今や「シア」シリーズ全アイテムの累計販売個数は1億個を突破。世界中で愛される大人気シリーズになっている。

そんなシアとロクシタンとの出会いは、まさに運命的。物語は1980年、アフリカの空港から始まる。ロクシタンの創設者、オリビエ・ボーサンは、飛行機への搭乗を待っていた。するとそこで知り合った人から、興味深い話を耳にする。

「西アフリカのブルキナファソには、女性だけが触れる神聖な木〝シア〟が生えているんだ。現地の女性たちは、シアから採れるシアバターを売って暮らしているんだよ」

その話に心惹かれたオリビエは、すぐに帰国便をキャンセルし、現地へ飛んだ。

「ブルキナファソは乾燥や紫外線が強く、肌に厳しい土地です。それでも保湿力の高いシアバターを使うことで、現地の人々が美しいツヤ肌を保っていることに、オリビエは驚きました。そこで、ブルキナファソのシアを使い、コスメを開発することにしたのです。潤いを守りながら肌を優しく洗い上げるソープ、しっとり柔らかな肌を保つハンドクリームやシアバターは、その代表格です」（ロクシタンPR・齋藤麻衣さん）

ブルキナファソで、シアと現地の豊かな文化にも触れたオリビエは、人々の生活を守ることも決意する。

「シアバターは、現地で伝統的な製法を守って作られています。価格は、市場の約2倍。収穫前に80％の賃金を支払い、生活を保障しています。そんなフェアトレードの取り組みが共感され、12人の女性でスタートした事業が、今では約1万人の女性を雇用するまでに拡大しました」

さらにはロクシタン基金を設立し、現地の子供たちの識字率向上をサポート。就職支援なども行っているという。

「ロクシタンでは、〝自然や人へのリスペクト〟を大切にしています。原料を育む自然環境の保護、生産者をリスペクトし、彼らの夢を応援すること。植物の多様性を保つための種の保存、視覚障がい者をサポートすることを、ブランドとして約束しています。また1月末からは、店頭で製品の空き容器を回収してリサイクルをする〝ロクシタングリーンプログラム〟も始めました。空き容器を店頭に持って行ってポイントを貯めると、様々なプレゼントと交換できます。自分がキレイになって周囲もハッピーにできる取り組みに、ぜひご参加ください」

1.右から、シアバターとアーモンドオイルで爪を保湿し栄養を与えるシア ネイルオイル、乾いた唇に潤いとツヤを与えるシア リップバーム、リッチなテクスチャーで手肌をしっかり乾燥から守るシア ザ・バームもおすすめ。2.シアバターを作る、ブルキナファソの女性たち。カラフルな衣装に身を包み、楽しげ！ 実の収穫やシアバター作りは、全て女性たちの手作業で行われる。

・2・

・1・

濃密なテクスチャーで
全身を乾燥からガード

ザ・ボディショップ
THE BODY SHOP

シアバター100％の保湿クリーム。全身の保湿や、髪の簡単なスタイリングにも使える。ガーナ北部の女性組合とパートナーシップを結び、フェアトレードで原料を購入。医療、環境整備、教育などをサポート。シアバター 150㎖ 3,000円（ザ・ボディショップ ☎03-3249-7131）

筋肉をほぐして
美ボディをゲット

エルバビーバ
erbaviva

ピンクペッパーやグレープフルーツの精油を配合。マッサージしながらなじませることで、むくみやセルライトをケアする。エルバビーバは、ネパールの貧困地区での学校や医療施設の建設、タイの部族支援などに参加。SHオイル 125㎖ 3,900円（エルバビーバ ☎0120-207-217）

触れるともっちり
指が吸いつく潤肌に

オルビス
ORBIS

肌が持っている、巡る力をサポートする化粧水。オルビスでは、フィジーの子供たちが苗木を育てて植える「子供の森」計画や富士山の人工林を自然林に近づける「富士山の森づくり」など環境活動を支援。オルビスユー ローション 180㎖ 2,700円（オルビス ☎0120-010-010）

パンラボ・池田浩明連載

BAKERY CONNECTING PEOPLE

まちをつなげるパン屋さん

パリの世界的ブーランジュリー帰りの小林健二シェフが作るパンは、日本人の食卓に寄り添う味だ。

photo : Kenya Abe

いけだ・ひろあき／パンラボ主宰。パンについてのエッセイ、イベントなどを柱に活動する「パンギーク」。著書に『食パンをもっとおいしくする99の魔法』『日本全国 このパンがすごい！』など。パンラボblog panlabo.jugem.jp

FILE.23

東京都港区 Comète

小林健二シェフの修業先、〈デュ・パン・エ・デジデ〉を思わせる「ピスタチオのエスカルゴ」330円（上）と、季節のフルーツを使った「タルトレット（りんご）」390円（各税込）。

小麦×米ぬかのパンで、和食の席を華やかに。

世界的ブーランジュリー〈デュ・パン・エ・デジデ〉でスーシェフを務めた小林健二さんと、翻訳家でもある妻のさやかさん。2人はパリで出会い、結ばれ、将来開く夢のパン屋について語り合った。

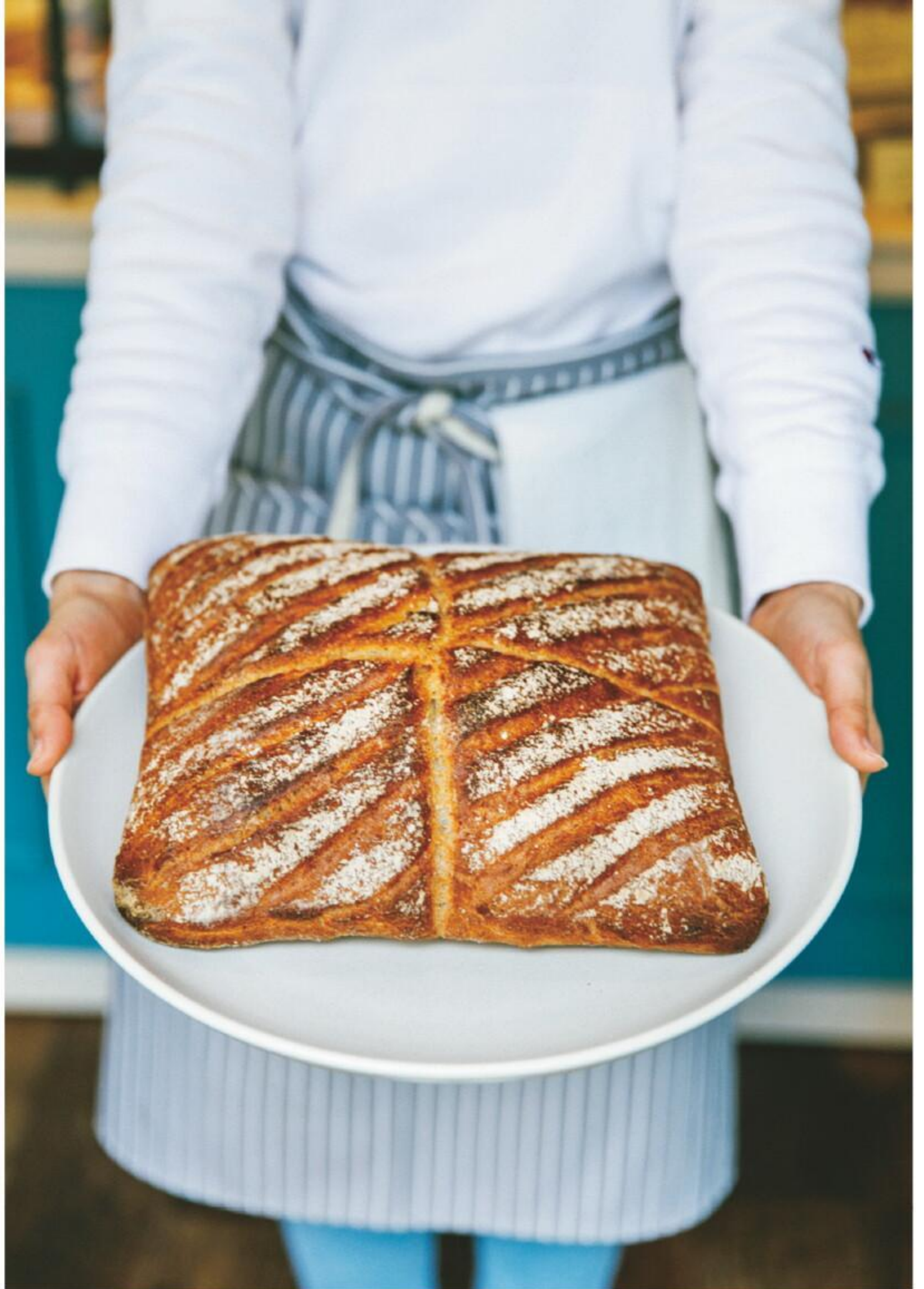
フランス人にとってのパンとは、食卓に料理と並ぶ、日常に欠かせないもの。それと同じ役目をこの日本で果たすようなパンを店に並べたい。和のお惣菜にも合う、日本人のためのパンを。

そうして生まれた和製ブーランジュリー〈コメット〉。座布団みたいにでっかく焼いたパンは、店名と同じ「コメット」と名づけた。〈デジデ〉を世界的名店へと押し上げたシグニチャー「パン・デザミ」のように、水分を多めに、長時間発酵で小麦を溶かして甘さと旨味をたっぷり作り、高温でこんがり焼いて、香ばしい風味をパンに思いきり込める。

フランスのパンがフランスの小麦をおいしく食べる知恵であるように、「コメット」も日本の小麦、そして米ぬかから作られる。口に入れたときに感じられるのは、新米のような清冽な香りと甘み。旨味はおしょうゆをもほうふつとさせ、和食によく合う。このパンをブレッドボードにのせて料理といっしょに供せば、食卓が明るく華やぐことまちがいなしだ。

おやつに食べたいぐるぐる渦巻きのデニッシュ「エスカルゴ」。「バゲット」は、お手本として示

麻布の街に愛されるのは、和と洋のミックスが上手な店。

イメージカラーはスカイブルー。背後の棚に、パンをはじめ、季節の花、パリの思い出の品が飾られる。

上・「コメット」1,040円。米ぬか入り。日本人のための食事パン。下・「フォカッチャサンド（マリボーチーズ、ハム、トマト、グリーンカール）」680円（各税込）。

上品なクリームと黒豆のコントラスト。

しろいくろ　丹波の最高級黒豆を使ったお菓子の専門店。人気の黒豆塩大福に、「塩黒豆ロールケーキ」330円は白と黒の2種（上写真）。店内で黒豆茶といっしょに。建築家とデザイナーが手を組んだ内外観も注目。📍東京都港区麻布十番2-8-1　☎03-3454-7225　🕙10:00～18:00　不定休　10席　禁煙

したいほどの傑作。皮をかりかりにして、中身もっちり。心地よい小麦のささやき声が聞こえてくる。

　麻布の人たちにもっと愛されるべく、さやかさんと相談しながら、サンドイッチや焼き菓子など、ランチやおやつにうってつけのメニューが続々と登場。昨年秋に生まれた葵ちゃんともども、お店の成長をずっと見守っていきたい。

　仲のいい2人が休みに出かける、麻布十番の菓子店〈しろいくろ〉。古民家が、白と黒のツートンでリノベされている。「塩黒豆ロールケーキ」は、クリームに混ぜた黒豆の香りのうつくしさにはっとした。古さと新しさ、洋と和が交錯する麻布の街らしい一軒だ。

コメット
Comète

☎03-6435-1534 | 麻布十番

シグニチャーの「コメット」をはじめ、バゲット、フォカッチャなど食事パンが充実。サンドイッチやデニッシュを買い、芝公園で食べるもよし。📍東京都港区三田1-6-6　🕙10:00～売り切れ次第終了　日月休（Facebook・インスタ要確認）

散歩のレシピ

第七回

リスが棲む街

たくさんの神社仏閣と木々など自然が豊かな鎌倉。街にはリスたちが多く生息しているそうだ。リスがシンボルのお菓子とカフェがあるのです。

鎌倉で暮らしていて、家族と犬以外にいちばん身近にいる生きものは「リス」。家は山の中にあるので、ベランダや庭、至るところで一日中リスが駆け回っています。

そんな鎌倉で人気のお菓子といえば必ず名前があがる「クルミッ子」は、かわいいリスのイラストが目印。リスが多かった鎌倉で、35年前に生まれたお菓子です。「クルミッ子」は、クルミがたっぷり入ったキャラメルクリームをクッキー生地でサンドしたもの。スイスのクルミの産地の名前がついた「エンガディナー」として知られているお菓子です。わたしも「エンガディナー」が大好きでよく手作りしていたのですが、ちょっとしたキャラメルの煮詰め具合など、なかなか思う味にたどりつきません。クルミッ子を知るとそのあまりのおいしさに、作るのはやめてしまいました。ちょうどよいサイズと濃厚さ。ネーミングやイラストも、どこかくすっとする楽しさがあるお菓子

Text by

なかしましほ

出版社勤務の後、ベトナム料理店などを経て料理家に。2006年に〈foodmood〉をオープン。体によい素材のお菓子が評判に。著書に『たのしいあんこの本』（主婦と生活社）が。

Photo by

長野陽一

ながの・よういち／日本の島を撮り続ける写真家。書籍、広告、CMでも活躍。独特の世界観の料理写真にはファンが多い。食べ物をまとめた本として『長野陽一の美味しいポートレイト』がある。

背の高いグラスに何層にもおいしさが詰まったパフェ。どこから食べるか悩み中。

なのです。
そんな「クルミッ子」のカフェがオープン！　あたたかみのある、やわらかい雰囲気の店内の至るところにリスがあしらわれ、ゆったりとしたテーブルでいただく、この場所だけのデザートたち。クルミッ子を使ったパフェをはじめ、キッシュやワイン、クラフトビールもあったり、おやつ以外にも楽しめそうです。
そんなかわいいクルミッ子、どんな風に作られるかとても気になっていました。
特別に工場も見学させていただくと、きちんと衛生管理された場所で、スタッフのみなさんが手作業で手早くタルト生地を成型し、生クリームを煮詰めてクルミと絡めていきます。その手際の良さといったら！　まるでたくさんの「クルミッ子」さんが働いているようで、一日中眺めていたいくらい。
丁寧な手作業のひとつひとつが、そのまま味に反映されている。あらためて知ることができた時間でした。

おじゃましたお店

サロン ド クルミッ子

☎0120-36-9635｜鎌倉市

写真のクルミッ子 パフェ 1,000円。神奈川県鎌倉市雪ノ下1-12-4 鎌倉紅谷 八幡宮前本店2F　9:00～17:00（土日祝～17:30）　無休　28席　禁煙

ユーモアにあふれるクルミッ子の世界をご案内。

目の前で飛ぶように売れていきます。

バリスタがリスの絵を描いてくださいました。

もちろんおすすめはクルミッ子パフェ。

箱だけでも欲しくなってしまうかわいさ。

壁のレンガはクルミッ子と同じサイズ！

見た目はクルミッ子。実は濃厚なムース。

あまいおやつ

キャラメルクリーム

ジャムが切れた時など、ときどき自分でキャラメルクリームを作ります。焦がし具合で苦めにも軽めにも、好みの味にできます。おやつにしたり、パンにぬったり大活躍です。

［材料（作りやすい分量）］
砂糖……80g　水……大さじ1
生クリーム……60mℓ

［準備］
生クリームは室温にもどす
（分離しにくくなる）

［作り方］
1.小鍋に砂糖と水を入れてへらでさっと混ぜて中火にかける。
2.鍋をゆするようにして加熱し、濃い色に色づいたら火を止め、生クリームを加える。
3.ゆするように混ぜ、なめらかに混ざればできあがり。粗熱がとれたら保存容器に入れる。
4.パンやクッキーにつけたり、アイスに混ぜたり。ホットミルクに加えてもおいしい。

ハナコラボのメンバーは、「新しくてたのしいこと」に敏感です。最新スポットの体験レポートやメンバーのインスタピックアップなど毎日の活動をご紹介します。

photo : Hiromi Kurokawa (REPORT)
text : Kahoko Nishimura (REPORT), Mariko Uramoto (LOVE THIS!)

MONTHLY – REPORT

{ ただいま体験中です }

THEME

豆からチョコに！ ビーントゥバー体験。

人気チョコレートショップ〈Minimal〉で、ビーントゥバー作りを初めて体験！

CHOCO good! Let's start! HANAKO OMIYAGE colorful! CACAO BEANS CACAO POD Finally…

1.初めましての人も同じチョコ好き。自己紹介タイムで今日の意気込みを。2.カカオに関する知識を押さえて、チョコ作りにのぞむ。「カカオって本当に繊細な果物なんですよ」と田淵さん。3.カカオはこんなにカラフル！ 4.チョコ作りスタート。焙煎されたカカオ豆の殻をとって、5.かじってみると「このままでもおいしい！」（藤田さん）。6.ミキサーに入れて、7.開けるとふわりとチョコレートの香りが。8.何度か攪拌を繰り返し、砂糖を加えると、トロッとした液状に。型に流し入れて、9.完成目前。10.冷凍庫で冷やして、出来上がり。デザインは〈Minimal〉の板チョコのミニバージョン。

REPORTER

わたしが行きました！

土岐えり
どき・えり／ブログラマー。頻繁に出かける出張先で、スイーツを食べるのが楽しみ。チョコは食べるのも作るのも好き。

藤田華子
ふじた・はなこ／編集者・ライター。オフはベリーダンスやサウナ・銭湯で汗を流す。チョコレート作りはレアな体験！

作ってみたら新発見！ ビーントゥバーの魅力。

〈Minimal〉富ヶ谷本店に集まったのは、ハナコラボメンバーの土岐えりさんと藤田華子さん。ここは、カカオの味わいを楽しむビーントゥバーが人気の専門店。人気のワークショップでは、カカオ豆から板チョコにする工程を体験できる。

まずは基礎知識のお勉強。「カカオはどこで育つ？」「カカオの実1つから、板チョコは何枚できる？」など、答えをプリントに書き込んでいく。作るチョコは2種類だ。「味や香りの違いが明確な、ベトナムとガーナを選びました」と〈Minimal〉の田淵康佑さん。実際にカカオ豆の皮を剥いて、香りを嗅ぎ比べると、「ベトナムはガーナより酸味を感じる！」と、土岐さんが発見。豆をミキサーにかけ、カカオニブ、カカオマスと状態の変化を観察しながら進めたら、最後は見慣れたチョコレートの姿に。藤田さんは「ガーナの方が好み。ほかの産地も気になります！」とチョコの世界が少し広がったよう。

ミニマル
Minimal 富ヶ谷本店

☎03-6322-9998｜富ヶ谷

今回参加した「カカオ豆からの手作りチョコレートワークショップ」（参加費5,000円）は、富ヶ谷本店、銀座店、東武池袋店近郊で開催。仕事終わりにも参加できる19時半からの回もあり。スケジュールや予約方法はウェブにて。東京都渋谷区富ヶ谷2-1-9 11:30〜19:00 無休 8席 禁煙 mini-mal.tokyo

INSTA PICK UP

ハナコラボメンバーの
インスタグラム投稿を
編集部がピックアップ！

いとうちあき @chiapumi8

＃ 生まれ住んだ街

中部地方、関西地方のおでかけスポットを発信していて、素敵なカフェが沢山。これからはもっと住んでいる地元の魅力を発信していくそう。要チェックです。

鈴木真由子 @nattou_musume

＃ なっとう娘

毎朝8:30になると納豆を食べるLIVE配信をしている"なっとう娘"さん。毎朝納豆を食べ続けてついにグッズまでも！ 納豆をこよなく愛する23歳はほかにいないはず。

徳田葵 @xxaotan201xx

＃ タピオカ好き女子

タピオカをこよなく愛していて、毎日タピオカは必須！ディズニーランドでもタピオカを見つけてパチリ。毎日様々なタピオカジュースを紹介してくれています！

小竹あかり @akarieam

＃ キャロットケーキ探しの旅

キャロットケーキ好きの小竹さん。「#キャロットケーキ探しの旅」では見つけたカフェが投稿されています。ぜひ検索してみてほしいハッシュタグの一つ。

竹内ももこ @l__6mm

＃ 大好きな笑顔

Hanakoでもたびたび登場する竹内さん。シェアハウスで暮らす自然体の姿や、大好物のパンについての投稿はいつも癒やされます。彼女の笑顔にいつもほっとします。

LOVE THIS!

将棋・好き

藤井聡太フィーバーに沸く将棋界。ハナコラボの2人が、指すだけじゃない将棋の楽しみを語り合います。

なつき 私が将棋好きになったきっかけは漫画『3月のライオン』。

華子 これは将棋を知らなくても泣けるよね。あと、書籍『泣き虫しょったんの奇跡』や『聖の青春』など将棋にまつわる名作は意外と多い。

なつき 棋士は個性派が多いから、『プロ棋士名鑑』を見て、お気に入りを見つけるのも楽しいと思う。実際に将棋を指してみたい人はアプリ『ぴよ将棋』がオススメかな。1人でも友達とも対局できて、指すと

Hanako's Choice

華子さんの手には藤井聡太七段が四段時代に発売された扇子が。「将棋会館に並んで購入。将棋の魅力は、運ではなく、自分の選択の連続で勝敗が決まるところ」

「ぴよぴよ」って音がするの。通勤途中や昼休みによくぴよぴよしてる。

華子 かわいい（笑）。私は〝観る将〟（将棋の対局を観るファン）だから、解説者にも注目。隙あらばダジャレをはさんできたり、趣味のアニメの話をしたり。こちらも個性派ぞろい。

なつき あとは〝将棋めし〟。棋士が対局中に食べたものに影響されて、つい同じメニューを食べたくなる。

華子 盤や駒、着物など美しい日本文化を見られるのも魅力だよね。

Natsuki's Choice

駒にちょっかいを出す愛猫を激写してくれたのはなつきさん。「将棋ファンはなぜかネコ好きが多いみたい。春になったら花見をしながら指してみたいです」

右・**藤田華子**　ふじた・はなこ／編集者・ライター。タイトル戦前夜祭や大盤解説などイベントにも通う。
左・**藤田なつき**　ふじた・なつき／OL。将棋歴4年。推し棋士は杉本和陽四段。好きな戦法はトマホーク。

楽しかった！

FROM DIRECTOR

日々働く女子が楽しくなる仕掛けを考えています！

ハナコラボ
Account Name
@hanako_lab

From DIRECTOR MAR2019 Hanako Lab.

ハナコラボメンバーが編集会議に参加！

Hanakoでは「働く女子」が欲しい情報を常に発信するために、ハナコラボにも編集会議から参加してもらうことがあります。ハナコラボと一緒に本当に必要な企画を絞り出します。Hanakoの企画はハナコラボのアイデアがなくてはならないのです！

BACK ISSUES

**買い逃してしまった号、ありませんか？
バックナンバーは書店・web・アプリで購入可。
売り切れる前に、どうぞお早めに。**

バックナンバー購入方法

お近くの書店もしくは、常備書店（http://magazineworld.jp/info/back/）にてお申し込みください。また、マガジンハウスのホームページから各ネット書店を通してご購入いただけます（http://magazineworld.jp/hanako/）。常備書店でも、在庫切れの号もあります。事前にお問い合わせください。

Hanakoが読めるアプリ登場！

iPhone、iPadでHanako電子版が定期購読できます。期間は1カ月、3カ月、半年、1年間からお選びいただけます。試し読みができる無料アプリをダウンロードしてください。※電子版では、紙の雑誌と内容が一部異なる場合や、掲載されないページや特別付録が含まれない場合がございます。

本誌定期購読のご案内

Hanakoが毎号、お手元に届きます。

定期購読料金

8,250円 （税込み、1年12冊、通常定価750円、毎月28日発売）

特典

- 特大号のときでも、通常価格750円（税込）として計算。
- 1年間で1冊分無料！
- 送料は無料！

お申し込み方法

注意事項を確認の上、電話、FAX、ウェブサイトからお申し込みください。

マガジンハウス読者サービスセンター　定期購読専用

フリーダイヤル **0120-797-300**
（土日祝日を除く9:30〜18:00）

フリーFAX **0120-679-300**

ウェブサイト

http://magazineworld.jp/user/subscribe/hanako/

携帯電話

http://www.fujisan.co.jp/product/2051/

注意事項／●お申し込み日によって発送開始号が変わります。発売日（毎月28日）にお申し込みのお客様は次号からの送付となります。発売日翌日から次号発売日の間にお申し込みのお客様は次々号からの発送となります。●初回送本時に振込用紙（郵便局・コンビニ用）および預金口座振替・クレジットカード支払い依頼ハガキをお送りします。●発送は日本国内に限ります。●ご記入いただいた個人情報は商品・サービスをお届けするために利用し、その目的以外では利用いたしません。●マガジンハウス個人情報保護規定および詳しいお申し込みご利用規約についてはhttp://magazineworld.jp/user/subscribe/disclaimer/をご確認ください。

Hanako

No.1169 | ¥780
「チョコレートと冬の男。」
最旬チョコと話題の男子が夢の共演。第二特集は「食べるものがキレイをつくる！」。

No.1168 | ¥780
「幸せをよぶ、神社とお寺。」
2019年に詣でたい神社をはじめ、伊勢・出雲・高千穂の三大聖地へ。温泉街ガイドも。

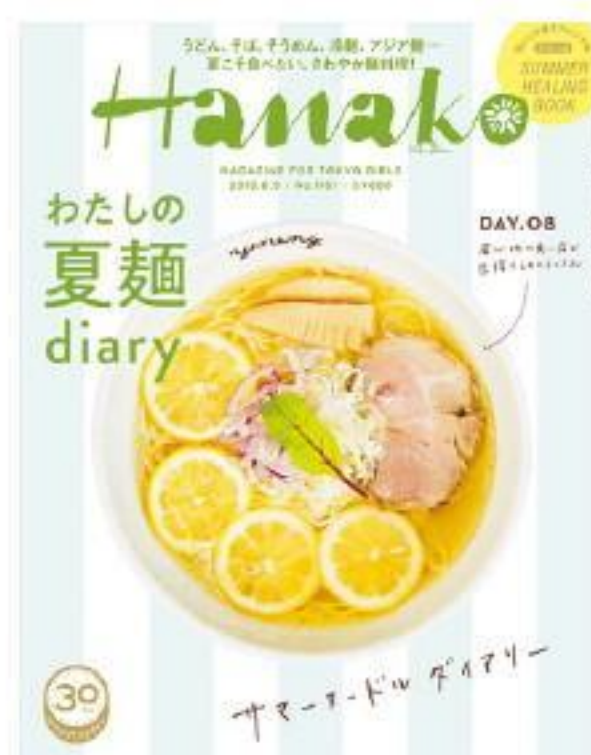
No.1167 | ¥780
「全国、いま絶対に行きたい店」
53人の食の賢者たちと選んだ、全国の気になる店。第二特集は「"五感"を贈る冬のギフト」。

No.1166 | ¥780
「香港、すべてが叶う街」
月刊化第1号は、いま最も活気ある街、香港へ。野村友里さんが選ぶ全国お取り寄せも。

No.1165 | ¥780
「無敵の大銀座！」
春に続いて大銀座エリアを総特集。取り外し可能な小冊子「銀座でお茶しよう」付き！

No.1164 | ¥700
「京都検定。」
秋に行きたい京都のお店、お寺など133軒をクイズ形式でご案内。紅葉スポット集も。

No.1163 | ¥700
「横浜ロマンティック」
カフェ、洋食店、パフェ…横浜がもつロマンティックな魅力を探る。第二特集は文房具。

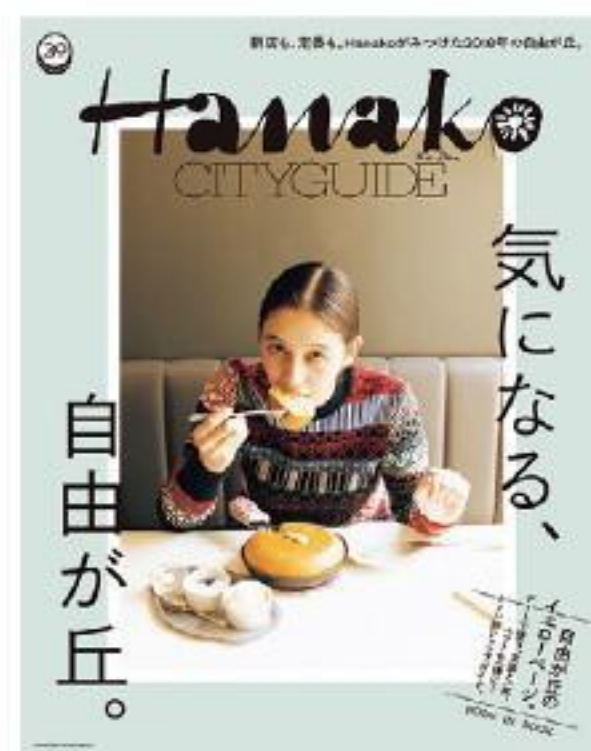
No.1162 | ¥720
「ひんやりスイーツと夏の男。」
ひんやりスイーツのトレンド8種を旬の男たちがナビ。付録は「オーラルケアBOOK」。

No.1161 | ¥680
「わたしの夏麺diary」
夏に食べたい麺料理を2週間の日記形式でお届け。疲れた体と心を癒すヒント集もあり。

No.1160 | ¥700
「沖縄 ひとり旅だから、できること。」
目的別沖縄ひとり旅のすすめ、「ひとりごはんガイド」付き。全国の学ぶ旅、電車旅も掲載。

No.1159 | ¥680
「46人の、転機と決断。」
今、気になる女性46人の人生の転機と決断とは？ Keiko監修「天職と収入革命」が付録に。

No.1158 | ¥700
「鎌倉遺産。」
老舗から新店まで、鎌倉にのこしていきたい「名所」を紹介。人気の6エリアのガイドも。

Hanako CITYGUIDE

¥700
やさしい、吉祥寺。
ココロに、カラダに、フトコロに…、やさしさあふれる街・吉祥寺のシティガイド。

¥700
気になる、自由が丘。
個性派フレンチから美容系フードまで、2018年の自由が丘がこの一冊に。

Hanako 特別編集

¥1200
喫茶店に恋して。
今年2月に発売し大好評だった特集に、新規取材＆過去の良記事も加えた完全保存版！

Hanako TRIP

¥950
台湾 好きなもの、全部。
Hanako定番の特集「台湾」。過去3回分の内容に最新情報も加え、台湾の今がここに。

台湾でおやつの時間。

台南、台中、澎湖（ポンフー）、そして台北へ。

哈密瓜+新鮮草莓

泰成水果店

布丁

Illustration by Vita Yang

台湾のおやつに物語は付きものだ。
台南に行くなら新鮮なフルーツと
日本から伝わったプリンを食べなくては。
レモンケーキならなぜか台中だ。
台北人なら誕生日ケーキには、
「世界一のクリーム」のあの店と決めている。
そして、台湾には「ピーナッツ島」といわれる、
入手困難なおやつを作っている島がある。
台湾人なら知っている、その土地を代表する
名作おやつの数々を巡る旅に出ませんか？

photo : Norio Kidera (Taipei, Penghu, Tainan), Kenya Abe (Taipei P.116·118, Taichung)　model : Cai Yi-chin
styling : Mari Nagasaka　illustration : Vita Yang (Taiko & Associates), Tokuhiro Kanoh (P.118)　text : Keiko Kodera

※台湾の国際電話の国番号は886、
1元は約3.6円（2月12日現在）。飲食店は禁煙です。

ほんわかやさしい気分になるなら。

台南

TAINAN

平和でのんびりやさしい心もほんわか台南おやつ。

冬でも晴天が続くことが多く、あったかい気候に恵まれ、歴史的な建物が残っている街並み。平和でのんびりとした独特の空気感を持つ台南は台湾人の憧れの地だ。今では昔ながらのお店と、台北からの移住者が開くおしゃれなリノベーションカフェやB&Bが街と程よく共存している。台湾はここ数年「台南ブーム」で、週末の新幹線がほぼ満席になるほどたくさんの人がやってくる。

　都会からやってくるみんなのお目当ては、昔ながらのいろいろおやつ。我々もハナコラボ台湾のメンバーで台南出身のパティシエ、イーチンのガイドのもと「おやつホッピング」

みんなメロンが大好きだよ〜

布丁

プリン

MUST EAT TAINAN SWEETS

必食はプリンと豆花。ベスト4を制覇しよう。

やさしくって親しみがあってふんわり甘い。
心があったかくなる台南のおやつ。
日本との縁が深いものが多いのです。

豆花

トウファ

に出かけてみた。

「色とりどりのカットフルーツ、かき氷や煮豆、焼き菓子は、製法は数十年ずっと守られています。なぜ、台南にプリンがあるかですか？　実は日本から伝わったものなんです」

街中で見かける建物と同様、プリンは日本時代に台南の人に伝えられて今もなお作り継がれている。砂糖、牛乳と卵のみで作るので、昭和の味だ。そしてつるんとした食感の豆花もプリン同様、「台南に行ったら食べたいもの」といわれている。おやつトリップは台北人を真似て「4大プリンと4大豆花めぐり」から始めてみることにした。

Navigator

蔡 怡芩

ツァイ・イーチン／パティシエとして台北の〈VVG〉〈小器食堂〉でスイーツを担当。ベーカリーを極めるため2017年に来日し、〈365日〉でパン修業をする。19年、彰化に〈明明ベーカリー〉をオープン。

デニムジャケット23,000円（レッドカード）、ワンピース13,000円、バッグ4,900円（共にレイ ビームス｜全てビームス ウィメン 原宿 ☎03-5413-6415）

4大布丁
プリン

台南といえば
プリンが名物!

布丁 プディン 20元

傳統手工布丁（大） ツァントンシャウゴンプディン 75元

鮮奶布丁 シュンナイプディン 38元

布丁 プディン 60元

イラトプディング
依蕾特布丁 4

☎06-2260-919｜安平區

台南を再びプリンブームに導いたのがこの店。大学受験の勉強をする娘に作ったという「お父さんの味」プリン。20年前に試しにネットで販売してみたら大評判に。台南のコンビニでも売られるようになり、お店もできたという伝説のプリンはちょっとリッチ。台南市安平區安平路422號 10:30（土日10:00）〜21:00 無休 ※店頭は販売のみ

メンツーバ
吃麵吧 3

☎06-223-1665｜中西區

フレンチ出身のシェフは、両親に喜んでもらえる料理を作ろうと台南にUターン。麺はもちろん、冷蔵庫に入っている小皿料理も美しい。テイクアウトしてワインとともに食べたくなるほど。プリンはリコッタチーズが入った滑らか、極上スイーツだ。台南市中西區保安路159號之1 11:30〜14:30、17:30〜20:30 火水休 30席

タイチャンスイゴーディェン
泰成水果店 2

☎06-228-1794｜正興街

日本人にしたら太っ腹！ のハーフのメロンの上に自家製ジェラートとフルーツを添えたメロン＋自家製アイス＋フレッシュイチゴ220元は若き4代目が考案したスイーツ。最後に甘いプリンで締めるのが台南流。プリンは固めの正統派。台南市中西區正興街80號 14:30（土日13:30）〜売り切れ 不定休 50席

ホンジーメイスーディェン アーポープディン
弘記美食店（阿婆布丁） 1

☎0987-820-024｜鴨母寮市場

市場の中にある名物プリン。「阿婆」とはおばあちゃんという意味。その名の通り、毎日お店に立つおばあちゃんが、日本時代からのレシピで作ったプリンだ。特に有名なのは、巨大なプリン。優に10個分は超える大きなプリンは丼に1杯分！ 休日限定販売です。台南市北區成功路148號 7:00〜12:00（売り切れじまい） 月休

4大豆花

トウファ

フワッと大豆が香る
台南4大豆花

1
珍珠豆花（右） テンジュドウファ 35元
紅豆豆花（上） オーントウドウファ 35元

2
八宝豆花 ババオドウファ 40元

3
珍珠豆花 テンジュドウファ 35元

4
黒糖粉粿豆花 ハイタンフアングォウドウファ 55元

シュウアンペンダンドウファ

修安扁擔豆花 ＼4

☎06-226-1069｜中西區

たくさんの台湾料理の屋台がひしめく國華街にある有名店。桶を担いで豆花を売っていたおじいさんから受け継いだ、昔ながらの豆花が人気。ぷるんとしたでんぷん質で作る、自慢の自家製黒糖ゼリーと異なる食感の豆花を一緒に食べるのがここの流儀。台南市中西區國華街三段157號　8:00〜22:00　無休　42席

ウミンドウファ

無名豆花 ＼3

☎06-224-1474｜北區

豆花の味わいを決める大豆も石灰も台湾産、しかも1杯30元からという低価格を守る気骨ある店だ。小豆煮もタロイモから作るタピオカも全て自家製。台湾人の心のおやつ、豆花をとことん丁寧に仕上げ、うるさい台湾人の間で「無名」という有名店に。その違いは一口でわかるはず。台南市北區北忠街176號　10:00〜17:30　火休　12席

ビンシャンスイゴーディェン

冰郷水果店 ＼2

☎06-223-4427｜中西區

5月まではイチゴシーズンとあって、太っ腹な氷の盛りで有名な〈冰鄉〉は大にぎわいだ。かき氷とこだわりのフルーツを、限界に挑戦するように盛る店として台湾中で知られている。が、実は豆花も丁寧に作られていて、知る人ぞ知る絶品だ。8つのトッピングはどれも甘さ控えめ。台南市中西區民生路一段160號　12:00〜21:00　不定休　80席

ドンチーアンピンドンファ

同記安平豆花 ＼1

☎06-391-5385｜安平區

台湾全土で食べられている豆花だが、ここ安平の地で商いを始めた創業者は、手押し車で路地までも売り歩いたことから人気に。以来、安平の古跡めぐりと一緒に知られる存在となった。とろんとしていて、あっさり味。この店はめずらしくレモンのソースがある。冬は温かくしてめしあがれ。台南市安平區安北路433號　9:00〜23:00　無休　200席

注文が入ったら
カスタードをつめます

泡芙（パオフー）
30元

MARKET SWEETS
優しさと素朴さに出会える伝統市場。

台湾の昔ながらの代表的なおやつが並ぶ伝統市場。
どれもどこかで一度食べたような、そんな味わい。
あんこにお餅に洋風菓子、さあ何を食べますか？

西門市場（シームンスーチャン）

8種類の具材がトッピングされた八寶冰が有名な〈江水號(ジャンスイホウ)〉や、パフをいくつも重ねたような軽い食感のシュー生地にカスタードクリームをたっぷりつめてくれる〈百珍麵包蛋糕（バーテンメンバオダンガオ）〉など、心安らぐ市場スイーツの宝庫。台南市中西區西門路二段177號　※営業時間や休日は店によって異なる。

市場甜点
市場のスイーツ

米糕粥（ミーガオジュウ）
45元

甜点（ティエンディエン）30元

トンサイスーチャン
東菜市場

昔から"台南人の台所"として親しまれてきたが観光客は意外に少なめ。朝の4時から営業しているサンドイッチの店や、氷の上に小豆などをたっぷりトッピングした台南ぜんざいの店など"店名のない穴場"ぞろいなので冒険気分で！ 📍台南市中西區青年路164巷26號 ※営業時間や休日は店によって異なる。

三明治（サンミーヂー）30元

伝統市場で
地元の人と触れ合いたい

台湾の素朴な味に会うなら、食を支える伝統市場へ。

台南には100年以上の歴史をもつ伝統市場がいくつもある。買い物をするお母さんたちや、手を引かれた子供たちが行き交ってにぎやか。おやつ案内人のイーチンもスイーツの試作をするために市場によく足を運ぶ。「〈西門市場〉には、カフェができたりして観光客もやってくるようになりました。台南人なら皆、行きつけの市場があるんです。日本と違って台湾は甘味が穏やか」と彼女が言うように、どこも控えめの甘さで、素材の味が際立つのが特徴だ。〈永樂市場〉で金時豆を売っている黄法銘さんの煮豆もほんのり甘い。「ここでこの商売をして20年。日本語で紅豆はなんていうんですか？」と黄さんはにっこりと話す。〈東菜市場〉で寒天を食べれば、「あんこが足りないね」とさっとお玉で追加のあんこを入れてくれる。伝統市場は気持ちがうれしくなる、優しい出会いの交差点なのだ。

カンルースーチャン
康樂市場

酒場なども多く立ち並び、台南の市場のなかでは"夜型"な〈康樂市場〉だが、甘味専門の〈阿川粉圓（アーファンユェン）〉は午前10時から営業。レモンの風味がさわやかな愛玉やもちっとしたタピオカがおいしい粉圓は、デザートに。📍台南市中西區国華街三段123號 ※営業時間や休日は店によって異なる。

ほんわか
小豆がやわらかい

紅豆（オードウ）40元

紅奶粉圓（ホワンナイファンユェン）30元

ヨンルースーチャン
永樂市場

市場の外側に金時豆を売る〈阿法紅豆（アーファホントウ）〉が。かつて砂糖の産地だったこともある台南。朝に甘い煮豆を食べる習慣があったそうだ。1パック20元（小）。手作りの紙コップで作る一口サイズ5元もあり。近くの牛肉スープの有名店〈永樂牛肉湯〉が目印。📍台南市中西區國華街3段175號 🕓8:00〜15:00 休月火休

NOSTALGIC SWEETS
忘れ難き愛らしいノスタルジックおやつ。

街角にある、知る人ぞ知る台南を代表するお菓子屋さん2軒。80歳を超えるオーナーが毎日、丹精込めて焼き上げる小さなお菓子と、日本の影響を受けたお煎餅のお店です。

サクサクと、小麦が香ります

核桃餅（グタオピン） 60元（100g）

椰子餅（ヤーズピン） 60元（100g）

甜甜圏（ティエンティエンユエン） 25元（1個）

上・ショーウインドーにはこのように、一口サイズのお菓子がトレーに盛られてディスプレイされる。種類は日により異なる。「開口笑」（カイユウシャオ）なんて愛らしい名前のゴマ入りの揚げお菓子もある。

烤制

焼き菓子

食べてしまうのが惜しい、工芸品のようなお菓子。

上の写真は、右がおなじみのドーナツ、真ん中がココナッツ味のココナッツボーロ、そしてアーモンド型のクルミのクッキーはほんのりとチーズ味で、ショートブレッドと呼ばれている。これらは、伝統的な焼き菓子だ。あまりの愛らしさに、店頭でつい足を止めて見入ってしまう。〈新裕珍餅舗〉はオーナーの柯炳章さんが60年以上も前の20代の頃に開いた街の小さな洋風菓子店。かつては台湾でも砂糖は貴重で、こうしたお菓子は結婚式などの特別なものだったが、残念なことに姿を消しつつある。「私の父親もお菓子職人で、同じようなおやつを作っていました」というイーチン。そんな父の背中を見て育ち、台北でパティシエとなった彼女にとって〈新裕珍餅舗〉は、昔の自分に引き戻してくれる存在。

エプロン姿のオーナーと、髪をきちっとセットした奥様が作業場に入ればお菓子作りが始まる。共に80歳を超えるご夫妻。この小さな台湾の伝統がいつまでも台南のショーケースに並び、私たちの再訪を待ち続けてほしい、そう願わずにはいられない。

シンヨウゼンピンプー
新裕珍餅舗

☎06-222-0420｜中西區

ほかにもふわふわの台湾式マカロンなど、可愛らしいお菓子がいっぱい。クッキーは日持ちがするのでお土産にも。「最近は砂糖の量を減らしている」とオーナーの言う通り、お菓子はいずれもライト。

台南市中西區民權路二段60號
8:00〜20:00　無休

海苔煎餅（ハイタイジャンビン）40元

雞蛋煎餅（ジーダンジャンビン）35元

芝麻煎餅（ジーマージャンビン）40元

味噌煎餅（ウェイゼンジャンビン）40元

台南のお店では2種売っています

煎餅

せんべい

上・中央のLeng tih tongの文字はお店の名前をアルファベットで示したもの。日本の瓦煎餅より薄い生地で、軽い歯ごたえ。左・台湾名産のピーナッツ味もある。小さな路地裏にある店はいつもお客でにぎわっている。

路地裏を歩けばふんわりとこうばしい香りが漂う。

ネット販売で常に売り切れのおやつは、台南〈連得堂餅家（レンティントンビンジャー）〉の煎餅。主に小麦粉と卵、そして砂糖のみの生地で作られている。ここは水を加えない生地を使うのも自慢。高温で焼き上げた煎餅はほのかな甘さで、その味は日本の瓦煎餅に近い。現在は4代目が後を継ぎ、100年以上変わらない味を焼き続けている、台南を代表する存在だ。台北の一部の店に置かれていることもまれにあるが、台南のオンリーワンを求め、店は常に行列ができている。

店内の中央に置かれた釜で一枚一枚手焼きされる煎餅。よくよく見ると、お店の名前を英文字であしらったハイカラなもの。二代目がアメリカ軍向けに考えた。日本時代には海苔、ゴマ、味噌などの食材と組み合わせたりと、時代ごとに少しずつ変化を見せてきた。通販分はすでに5月の販売分まで予約済み。店での購入は一人2パックまでと大人気なのに、お客が多くても生産量を増やすことはない。ずっとこの路地裏の店で、同じ機械で焼き続けることがお店の唯一のポリシーなのだ。

レンティントンビンジャー
連得堂餅家

☎06-225-8429｜北區

中心地からちょっと離れた場所にある小さな路地裏のお店。店頭では雞蛋煎餅、味噌煎餅の販売のみ。ピーナッツ、海苔、ゴマ味は予約かネット販売。売り切れじまいになることもあり。📍台南市北區崇安街54號 🕗8:00～20:00（土～18:00、日～14:00） 休無休

パリパリは
誰もが主人公になれる場所

珈琲店

リノベカフェ

RENOVATION CAFE
台湾が恋した、「パリパリ」って何のこと？

台南で面白いものはない？ と聞けば、
皆の答えはただ一つ。「それはパリパリ！」。
素敵なカフェもあるというが、一体何のこと？

藍莓起司蛋糕（ランメイチースーダンガオ）110元

芝麻拿鉄（ジーマナテ）150元

磅蛋糕（バンダンガオ）90元

SWEETS

台湾の素材をできるだけ使用したパウンドケーキやチーズケーキ、ティラミスなど、アメリカンタイプとフランス菓子を手作りしている。コーヒー豆は台南の有名ロースターのものを使用。右からパウンドケーキ90元、胡麻ラテ150元、ブルーベリーチーズケーキ110元。ラテには台湾の伝統菓子が付く。

様々なボトルからお好きなものを

VINTAGE

台湾にも少しずつ増えているヴィンテージ好き。器などは北欧のものもちらほらと見受けられた。アンティークの水差しは光が映えるところに置かれていたり。その演出手腕は抜群だ。

1950年代のモダンなイメージのお部屋

STAY

3階は宿泊施設になっている。キッチンもあるので、夜市や屋台で台南フードを買って、備え付けのヴィンテージの器に盛り付けて夕食、なんてすてきな台南の夜をを暮らすように過ごすことも可能。1泊3,180元〜。全2室。

MODERNISM

50年前の古い建物をそっくりリノベーション。元のオーナーは日本帰りの病院経営者だったそうだ。石造りの階段や手焼きのタイルなど、職人技が光る当時のインテリアを上手に活用している。

台南でしか実現できない、デザインワールドへ。

「台南に来たら忠義路（ジョンイールー）に行かなきゃ」と皆が言う。1階のショップ、2階のカフェ、3階の民宿を合わせて〈PARIPARI（パリパリ）〉と呼ぶ、4人のオーナーが経営するライフスタイル提案型施設のことだ。オーナーの一人がカフェと民宿のインテリアを担当する。タイル張りの壁などは50年前の建物を生かし、ヴィンテージ家具が置かれる。まるで〝ベンダース〟や〝ジャームッシュ〟の映画の世界に入り込んだのではと思うような完璧なインテリアを目の当たりに、軽々しく「映える」なんて言葉は使えそうにない。なんと彼は予約殺到で、どうあがいても入れないほど人気な台北のおしゃれ火鍋店のデザインも担当した「時の人」だった。ところで「パリパリ」の意味は？「台湾語でかっこいい、イケてる。語源は日本語だと聞いているよ」と言われたが、それって「バリバリ」なのでは？その答えは誰もわからない。

パリパリ アパートメント
PARIPARI APARTMENT

☎06-221-3266｜忠義路

1階から3階までをまとめて〈パリパリ〉と呼ぶ。2階のカフェの大きな本棚には日本の雑誌や1980年代のLPレコードが飾られている。民宿は週末なら1カ月前の予約がベター。台南市忠義路二段158巷9號 11:00〜18:00 無休 34席（カフェ）

ほとんど手作りで
日本を再現!

喫茶店

きっさてん

KISSATEN

日本の喫茶店が台南に引っ越して来た?

**昭和を思わせるクラシックなタイル張りの一軒家。
白と赤の看板には日本語で「カドヤ」の文字が。ここは台南か?と
狐につままれた気分で、いざ話題のメイドイン台南の喫茶店へ。**

好きが高じて極めた、台湾のオンリーワン喫茶店。

大阪の喫茶店が一人の台湾男性の生き方を変えた。グラフィックデザイナーだった通称クワバラさん。「何か」を求め日本の語学学校へ。出会ったのは喫茶店。「マスター」は個性的な人が多く、こんなふうに生きればいいんだ」と開眼した。

帰国後、夢を実現するなら台南と、洗車場跡地に、半年でセルフビルドの「喫茶店」をつくった。椅子とテーブルは地元の大工さんに再現してもらい、仕上げはお得意のデザインワークで。日本語と中国語でメニューを書き、壁には日本語のチラシを。古いレースを切ってカーテンを作り、黄色とオレンジのビニールテープを繋いでキャノピーに見立てた。でも、

檸檬泡咖啡（レモンバブルカフェ） 140元

李組長檸檬塔（リーズチャンニンモンター） 149元

台湾でおやつの時間。・台南・澎湖・台中・台北・

これだけで終わらないのがクワバラさん。「日本で語学学校にも行きました。ここのスイーツも自分で作ってます」。これはもはや彼のインスタレーションレベル。そのあと製菓学校にも行きました。台鉄台南駅からタクシーで5分、その完成度を確認しに行かなくっちゃ。

1 あくまでも「日本」を意識したデザインワーク。

グラフィックデザイナーだったマスターの実力が至るところで発揮されている。どこか日本のものとは違う白と赤の看板は手作り。お菓子のステッカーも、お土産のお菓子を入れてくれるショッパーも、昭和を意識したデザイン。外観のキャノピーも、ビニールテープを貼り合わせて自作した。

2 インテリアは台南でオーダー、写真を見ながら再現。

「結果的には割高になってしまいました」とマスター。カウンターのスツールもまさに日本にありそうだが、こちらも台南で作製してもらった。〈KADOYA〉をオープンするために再現したものが9割で、お皿やグラスだけはさすがに作れなかったので輸入したそうだ。ちょっと後悔？のクワバラさん。

3 オーナーがパティシエ！スイーツも日本に寄せる。

写真はレモンのタルト149元、コーヒーに炭酸が入っている、アメリカのコーヒー140元。このほかに、ティラミス、里芋ケーキ、レモンケーキなど生ケーキは時間ごとに変わり、テイクアウトできるメレンゲ、クッキーなどの焼き菓子なども入れて60種類ほどが用意される。

カドヤ キッサテン
KADOYA 喫茶店

☎06-200-3434｜東區

街の角っこにあるので〈KADOYA〉。大阪で「個性的なマスター」に出会って、あれでいいんだと気が楽になったとか。まあ、確かに変わってます、クワバラさん。
台南市東區樹林街一段36號
13:00〜20:00（金土日〜22:00）
休火休　席40席

一体誰がつくったの？

「桑原商店」の看板を持つこの人が、マスターのクワバラさん。本名は明かさず、その名で通す。2013年に開店し、「失敗するかどうか」を考えず、好きなことをやってきたら半年後からお客さんが入り出したという。お店の裏に新たな店を製作中。もちろんクワバラさんの自作。今度はかき氷などを出したいそうだ。

離島発のローカルおやつに話題集中。

澎湖

PENGHU

PEANUT CANDY

パイナップルケーキより人気。ピーナッツ菓子の故郷へ。

“台湾のハワイ”との呼び声も高い澎湖(ポンフー)名物といえば、「花生酥(ホワーシャンスー)」というピーナッツ菓子。人気店のものはいまや入手困難。大ブレイク中のローカルおやつのルーツをめぐってみよう。

花生酥

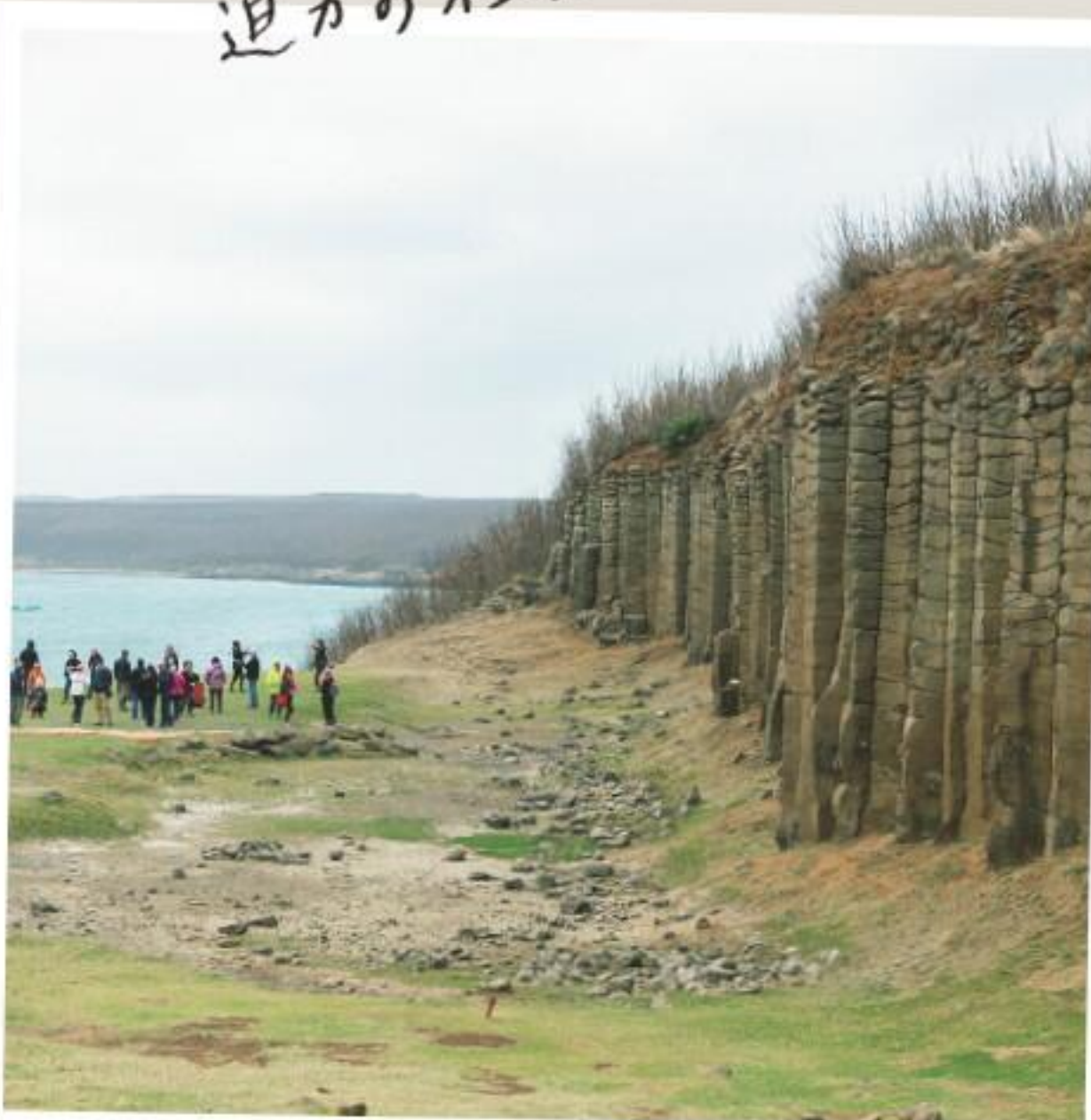
ピーナッツ菓子

道路沿いに巨大なピーナッツマンを発見!

ピーナッツの産地であることをアピールするファンキーなピーナッツマンを発見! 南国とあって、サングラスは必需品!? ちょっぴりゆるめなビジュアルにほっこり。

ポンフーの馬公市内から見える海。ハイシーズンは、バカンス客でにぎわうというビーチも冬から春にかけては静か。朝焼けとサンセットの景色は写真におさめたくなる美しさ。

台湾きってのリゾートは海もとってもきれい

ポンフー名所のひとつ 迫力の柱状玄武岩

市内から車で30分ほどの場所にある大菓葉玄武岩。1,000年以上前、溶岩が爆発した後、海水によって急速に冷やされたことでできたという六角状の岩は、一見の価値あり。

台湾の冬至に食べられる湯圓(タンユエン)のお店も。湯圓とは伝統的な小吃(シャオチー)で、温かい白玉団子のこと。日本のお汁粉よりも甘さひかえめの小豆をかけて食べることも。

なつかしスイーツのお店でちょっと休憩

街中にはレトロ可愛いお店がそこかしこに!

馬公市内の〈新清泰餅舖(シンチンタイビンプー)〉は90年続くお菓子屋さん。家族経営で、日本の駄菓子店のような和やかさ。タロイモともち米粉を混ぜて揚げたマーラオをお土産に。

一度食べたら止まらない!? ポンフーの花生酥ブーム。

台北の松山空港から飛行機で約1時間。台湾随一の離島リゾート、ポンフー発のローカルスイーツがいま、〝嵐〟を巻き起こしている。

もともとピーナッツの生産が盛んなポンフーで生まれた花生酥（ホワーシャンスー）は、すりつぶしたピーナッツに砂糖や塩、水飴などを加えてぎゅっと焼き固めた素朴なお菓子。ポンフーに拠点を置くさまざまな工場から発売されているが、なかでもファンが「2トップ」と口をそろえるのが、自分の店で製造・販売をしている〈正義餅行（ジョンイービンハン）〉と〈正一食品（ジョンイースーピン）〉だ。

興味深いのは、この人気を盛り上げているのが日本人だということ。〈正義餅行〉の場合、台北でそのセレクトに定評のある店に卸していたことをきっかけに人気が爆発。ネット上でも「正義の花生酥を探している」といった書き込みを目にするのは、実際に店舗に足を運んでも、絶対に購入できるという保証がないから。〈正義〉では、すべての工程を手作業で行っているため大量生産は不可能。商品の行き先はすでに決まっているため、たとえ本店に飛び込んでも購入できる見込みはない。そしてもうひとつの人気店〈正一食品〉。こちらも台北の有名カフェで売られていることで知られた存在。棚に並んだ瞬間から飛ぶように売れていくという現象が起きている。

まさに、ピーナッツ狂想曲ともいえる人気ぶり。〈正義〉や〈正一〉はもちろん、ポンフー中の花生酥を集めて食べ比べをした。

〈正義餅行〉と人気を二分する〈正一食品〉。昼に売り切れた場合は、次に棚に並ぶのは夕方から夜。それでも「絶対に正一の花生酥を買いたい！」という人が後を絶たない。

棚に並んだ瞬間から飛ぶように売れます！

袋詰めも仕上げの計量もぜんぶ手作業

量産せずに、一貫して手作業で行う〈正義餅行〉。息子さんが包んだ花生酥を袋に詰め計量するのは、お母さんが担当。オレンジ色のレトロなはかりも大活躍。

大人気の〈正義餅行〉では、ちょうど花生酥の焼き上がりに遭遇。家族経営の店とあって、焼き上がった花生酥を電光石火の早ワザで包むのは、息子さんの役割なのだとか。

できたての花生酥の甘い香りにうっとり

市内からは車でしか行くことができないため、花生酥ファンからは“幻”と呼ばれる〈玉春海産行〉。バケ買い必至の可愛さだが、味も抜群。事前に連絡すれば宿泊ホテルへの配送も可能。

“幻”と呼ばれる第3の刺客あらわる!?

レトロな風合いの袋も大小あります

店内で見かけたビニール袋。いまは花生酥を購入できればラッキー、な〈正義餅行〉とあって、このビニール袋はさらにレア。大袋いっぱい買えるのは夢のまた夢!?

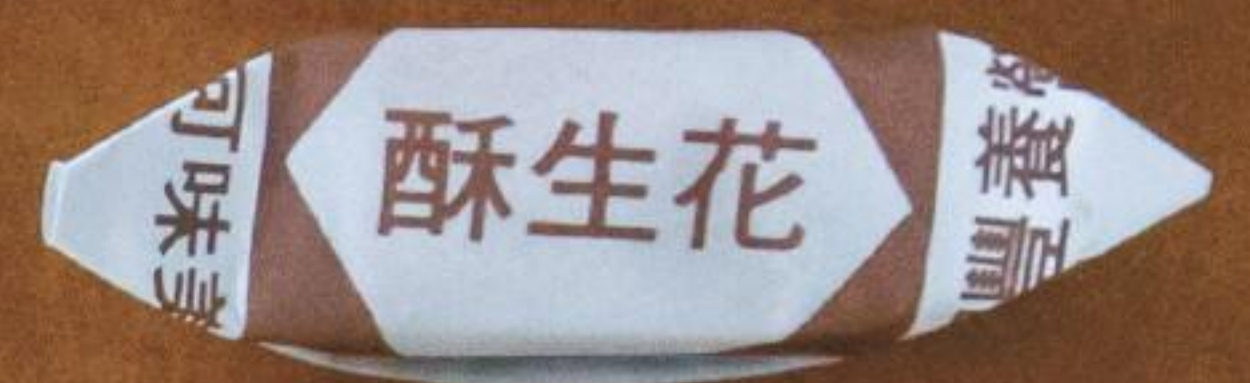
台北のセレクトショップや食品店など、取り扱い希望店が殺到中の〈正義餅行〉。それゆえ、店に行っても購入することが難しい状況。事前に連絡をすれば運よく購入できるかも!?

台北のお店からもラブコールが殺到！

ポンフー名産のピーナッツ菓子を ずらっと集めてみました！

大人気の〈正義餅行〉と〈正一食品〉のほかにもポンフーには
バラエティ豊かな花生酥がたくさん。地元っ子のあいだでも
評判が高い10種類を食べ比べてみました。

3 特製花生酥
60元

2 花生酥特製品
80元

1 花生酥
70元

8 花生酥
60元（中サイズ）

7 手工素食花生酥
60元

6 奶油花生酥
60元

5
ユーツンハイツァンハン
玉春海產行
馬公市内から車で40分ほどの場所に店を構え、ほとんど外に流通しないため“幻”と呼ばれる花生酥。1個に約7.5gのピーナッツを使っているとあって風味が濃厚。黒ごまとの相乗効果でより香ばしく。

4
ツァンツンスーピン
長春食品
包みを開けた瞬間にピーナッツの香ばしい香りが。塩気と甘みのバランスがよく、ピーナッツのコクも感じられるため後を引く。しっとりとしているが、ソフトすぎないのもおいしく感じられる秘密。

3
ツァンツンピンプー
長春餅舗
細かく粉砕したピーナッツに砂糖などを加えて、ふんわりと押し固めたようなライトな食感。ピーナッツ好きも大満足の風味の豊かさだが、クセがなく口のなかではらりとほぐれるので、子どもにも。

2
イーメイピンプー
義美餅舗
しっかりした塩気によって、逆に甘みが際立っている印象。ピーナッツの風味自体はややひかえめで、お茶請けというよりは、台湾ウィスキーなどお酒との相性がよさそう。食感はさくさくと軽快。

1
ジェンイーピンハン
正義餅行
もっとも入手困難な花生酥。しっかりとした食感でピーナッツの濃厚な味が凝縮。台北の〈舞味食品〉などで出合えるかも!?　澎湖縣馬公市水源路2-14號　☎06-927-5065　8:30〜18:00　不定休

※価格はすべて1袋（約180〜300g）のものです。

花生酥が買える お土産屋さんはここ！

ツァンホンハイツァンハン
全宏海産行 2

☎06-927-6206｜馬公市

〈義美餅舗〉の花生酥を取り扱っている。📍澎湖縣馬公市中興路22-1號 🕓8:00～22:30 休無休

シンイーハイツァンハン
鑫億海産行 3・4

☎06-927-0321｜馬公市

干貝やXO醤も充実。〈長春餅舗〉と〈長春食品〉を販売している。📍澎湖縣馬公市中正路63號 🕓8:30～22:30 休無休

ユーツンハイツァンハン
玉春海産行 5

☎06-998-1352｜西嶼

島外への配送可能。(台湾語のみ、送料別)。📍澎湖縣西嶼池西村179-1號 🕓8:00～20:00 休不定休

シンタイポンハイツァン
新臺澎海産 8

☎06-927-5113｜馬公市

星柄の包みが目を引く〈鑫良利食品〉の花生酥を販売。📍澎湖縣馬公市民正路13-4號 🕓8:00～21:00 休無休

ディエンジャジャー
典醤家 9

☎06-927-7321｜馬公市

ごま感が香ばしいオリジナル商品の花生酥を販売。📍澎湖縣馬公市中正路75號 🕓11:30～21:00 休無休

シャオジュースーピン
小妞食品 7・10

☎06-926-3869｜馬公市

加工食品とともに〈泉利餅舗〉と〈萬泰食品〉を扱う。📍澎湖縣馬公市中正路48號 🕓12:00～21:00 休不定休

包み紙もそれぞれ個性が

5 奶油素食花生酥
60元

4 花生酥（全素）
80元

10 花生酥（原味）
100元

9 甄味手信
110元

ワンタイスーピン
萬泰食品 10

手に持ったときに量感があるのでしっかりした食感かと思いきや、口どけのよさが抜群。日本の駄菓子店でもおなじみの"きなこ棒"を思い出すような食感と味わい。ピーナッツ感はややひかえめ。

ディエンジャジャー
典醤家 9

上から白ごまをまぶしているため、最初に感じられるのはピーナッツよりもごまの風味。食感はクッキーのようだが、やや粘度も。袋にジップがついているので、一度開封した後の持ち運びにも便利。

シャンリャンリースーピン
鑫良利食品 8

パケ買い必至なお目立ちデザイン。10種のなかでも黒ごま含有率はナンバー1。ごまの食感があり、かみしめるほどにピーナッツとごまの味わいがバターの風味と相まって豊かに混じり合う。

チェンリービンプー
泉利餅舗 7

プレーン、ごま、バターの3種のフレーバーがセットに。見た目どおり、しっかりとしたボリューム感でピーナッツの粒子も主張。自然な甘さとピーナッツの皮ごとつぶしたような香ばしさがクセに。

ジェンイースーピン
正一食品 6

〈正義〉と並び花生酥界の「トップ2」と呼ばれる。食感はさくさくしたサブレのようで、塩気もバターの風味もやや強め。📍澎湖縣馬公市恵安路6號 ☎06-927-3008 🕓7:00～22:00 休無休

レモンケーキ人気がリバイバル。

台中

TAICHUNG

LEMON CAKE

レモンケーキの里、台中でかわいいご対面。

台中銘菓といえば太陽餅が有名だが、老舗の菓子店を筆頭に人気が再燃しているのが見た目も愛らしいレモンケーキ。日本と縁が深い、昔ながらのレトロなお菓子を追った。

photo : Kenya Abe　text : Keiko Kodera

檸檬蛋糕

レモンケーキ

〈洪瑞珍餅店〉のレモンケーキ。スポンジの上のアイシングは厚めで生地はカステラのよう。包み紙もかわいい。

日本時代に技術が伝わり台中でメジャーなおやつに。

見た目も味もまるでレモン。ふかふかした生地の上にやさしい酸味のアイシングがたっぷりとかかったレモンケーキは、日本のお菓子屋さんでも見かけることがたびたびある。

台中でレモンケーキが売られるようになったのは、いまから50年以上も前のこと。日本時代に技術が持ち込まれ、人気が広がったというエピソードがあるが、その経緯については、明らかではない部分が多い。

台中で〝元祖レモンケーキの店〟といわれる〈一福堂老店（イーフータンラオディエン）〉はレモンケーキを作りだした1964年以降、添加物をいっさい使わずに毎日手作りしたものを店頭に並べている。メープルシュガー味やチョコレート味もあるが、一番人気はオリジナルのレモンケーキ。店番をするお母さんは「昔から旧正月の贈答用に買っていく人が多い。最近、日本人のお客さんにはパイナップルケーキよりもこっちのほうが人気ね」と笑う。

ひと口にレモンケーキといってもその個性はさまざまで、シフォンタイプの生地もあれば、カステラ生地もある。アイシングの厚みや甘さも店によって異なり、パッケージも一様にカラフルながら、レトロだったり、ポップだったり。台中で新進気鋭のパティスリーとして注目を集める〈六日甜點專賣店（リョウズーティエンディエンツアンマイディエン）〉では、進化系レモンケーキを発見。本物と見紛うようなビジュアルにつられて、オーダーする人も多いという。

多彩でユニークなレモンケーキを求めて、台中に足を運んでみよう。

TRADITIONAL

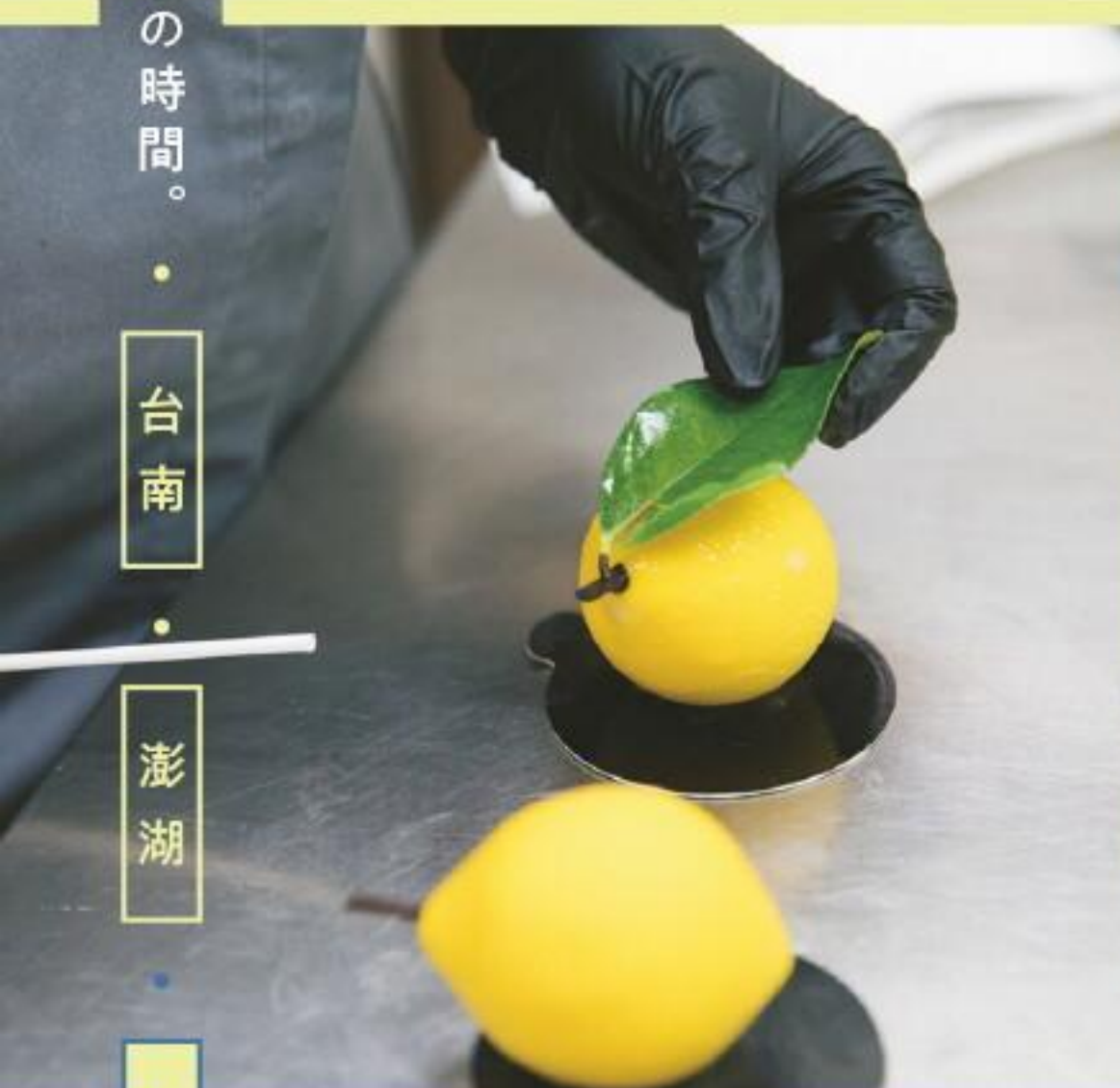
ホンルェイジェンビンディェン
洪瑞珍餅店

☎04-2226-8127｜中區

店内にはパイナップルケーキや沙其馬（サーチーマ）など台湾の伝統菓子やパンがずらりと並ぶ。レモンケーキは1個売りもしている。(28元)。台中市中區中山路125-2號 9:00～22:00 無休

レモンケーキとサンドイッチが2大名物です。

酸味をおさえたアイシングでふかふか生地をコーティングしたレモンケーキをお土産に買ったら、サンドイッチをチェックするのもお忘れなく。〈洪瑞珍〉の看板に大きく書かれた"三明治"とはサンドイッチのこと。下草莓（チーズ＋いちご）26元や橘子（チーズ＋ママレード）26元など、もちもちの食パンを使ったサンドイッチは10種前後販売している。レモンケーキ（12個入り）330元。

NEW WAVE

リョウズーティエンディエンツァンマイディェン
六日甜點專賣店

☎04-2321-0991｜西區

英語の店名は〈Patisserie67〉。昨年の6月にオープンし、ビジュアルが美しいケーキがSNS上で話題に。イートインスペースも。台中市西區忠明里美村路一段117巷1號 12:00～20:00（金土～21:00） 月休 15席

本物の葉をつけたレモンケーキがリアルすぎると話題に。

台湾出身のパティシエ、アントニオ・ヤンが手がけるスイーツショップ。果物型ケーキの名手といわれるセドリック・グロレに感銘を受けて作り始めたという本物さながらのレモンケーキは、中にカスタードクリームと酸味のきいたレモンジャムがたっぷり。外側は果皮のテクスチャーに近づけるようペクチンをスプレーして仕上げている。萌檬220元。ケーキは常時8種用意。

まだまだある！台中のレモンケーキ

リンシンイーフータン
林信一福堂

☎04-2223-6675｜東區

地元っ子のあいだでは「台北一おいしい」の声も。

多いときで1日3,600個も売れるというレモンケーキは、キメが細かいふわふわ生地で甘さもひかえめ。レモンケーキ（6個入り）190元。台中市東區復興路四段85號 8:00～22:00 無休

アーサンホウタイヤンビンディェン
23號太陽餅店

☎04-2221-5988｜西區

ビジュアルも端正な大人のレモンケーキ。

蜂蜜と新鮮なレモンジュースを使用しているため、風味が豊か。シークワーサー果汁で大人の味に。レモンケーキ（12個入り）420元。台中市西區三民路一段191號 9:30～21:00 無休

イーフータンラオディェン
一福堂老店

☎04-2222-2643｜中區

50年来、元祖の味を守り抜く台中一の老舗。

1928年に創業した元祖・レモンケーキの店。厳選した天然素材のみを使っているため、優しい味わい。レモンケーキ（6個入り）230元。台中市中區中山路67號 9:30（金～日9:00）～22:00 無休

1%bakery

☎04-2310-7900｜西區

さわやかさが際立つライム使いが特徴的。

チーズケーキが名物だが、フランス産のバターを使用し、コクのある風味に仕上げたレモンケーキも人気。レモンケーキ（8個入り）440元。台中市西區公益路371號 12:00～20:30 無休 20席

昔と今が交差する。

台北

TAIPEI

Between General Store

台北で最も美しいカフェ、名コンビが作る温故知新。

国内外から“ファン”が押し寄せる人気ぶり。
1月に移転リニューアルをしたばかりのカフェ〈時常在這裡（スーツァンザイザーリー）〉のマオさんとアーロンさんが思い描く、いまとこれから。

「いつもここで」待っています

珈琲店

カフェ

アーロンさん

マオさん

ライフスタイルに寄りそう美しく新しいカフェのかたち。

〝台北で最も美しいカフェ〟のオーナー、マオさんこと毛家駿（マオジャーシュン）さんの物語は、いまや伝説となった一軒の書店からはじまる。

アメリカの『FlavorWire.com』で〝世界で最も美しい書店20〟にランクインした台北の〈好様本事（ハオヤンベンスー） VVG Something〉。そのデザインディレクターを務めたのがマオさんだった。アート、旅行、グルメに関連する洋書を中心に、なかには竹久夢二の画集まで。台湾のアンティーク小物や雑貨も扱う新しい書店として世界中の注目を集めたことは有名な話。

ほどなくしてマオさんが立ち上げたセレクトショップの一画で、アーロンさんが作る焼菓子を販売したのが、いまの〈時常在這裡（スーツァンザイザーリー）〉の原型だ。

現在の場所に移転したのは、昨年の7月のこと。当時の店舗とは目と鼻の先にある、築50年の趣きある建物。スーツ店の倉庫として使われていたが、窓から差し込む太陽の光が美しく「ここだ」とピンときた。

いまの場所に移転するまでの〈時常在這裡〉はマオさんがセレクトした雑貨を扱う〈時常買生活道具屋（スーツァンマイシャンフォーダオジューディェン）〉と、ゆっくりお茶を飲みながらアーロンさんが作るスイーツを味わえる〈時常吃菓子屋（スーチャンツークヮジーディェン）〉がゆるやかに融合する店だったが、移転後、カフェをメインにすると決めたのは、いまのふたりにとって最も心地よい場所を作るためでもあった。

店では、開店前から長蛇の列ができることは珍しくなく、マオさんもアーロンさんもうれしい反面、お客

切一片滑順焦糖布丁（チェイピェンファスンジャウタンプディン）180元

一個草莓鮮奶油戚風蛋糕（イガツァオメイシェンナイヨウチーフォンダンガウ）420元～

加花椒草莓起司蛋糕（ジャファジヤウツァオメイチスダンガウ）220元

SWEETS

大粒苺がまるでキャンドルの小さな炎のようなショートケーキやプリンなど、アーロンさんが作るスイーツは見た目も愛らしいものばかり。山椒をきかせたイチゴチーズケーキなど、オリジナリティが光るメニューは常時5～6種用意している。ボリューミィでフォトジェニックなスイーツはインスタでもたびたび話題に。

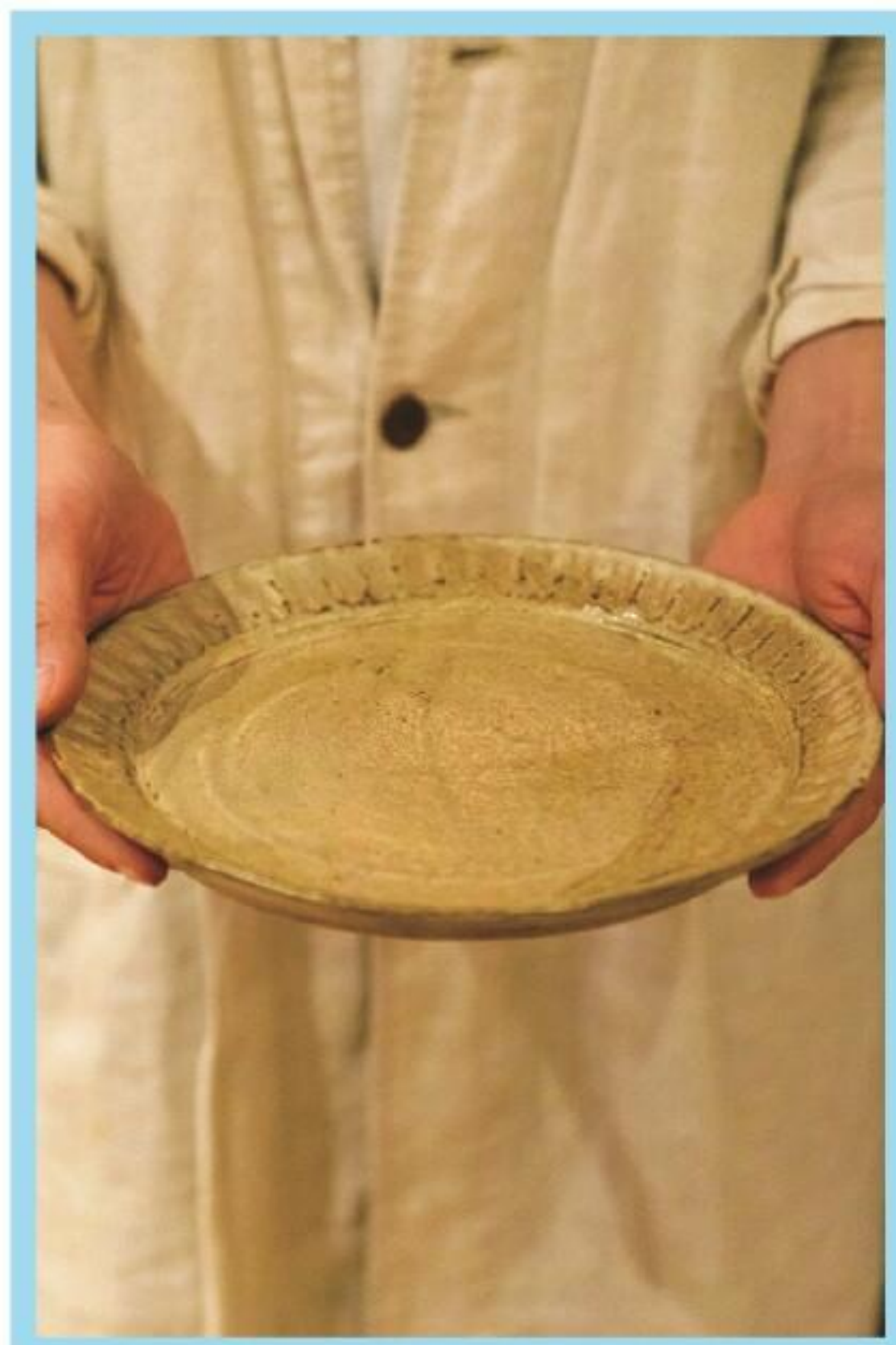
ふたりが集めたアンティークの小物たち

ANTIQUE

日本へ行くたびにアンティークショップや古道具市をチェック。「台湾ではもう見かけなくなってしまった、懐かしい小物や家具に出合えるのが楽しみ」とマオさん。テーブルにさりげなく置かれた小瓶の風合いも美しい。

お店の歴史を綴った冊子も見られます

BOOKS

本棚にはマオさんのお気に入りの本や写真集がずらり。ランバロス・ジャー作の『水の生きもの』やヒガアロハの『しろくまカフェ』も。写真は移転前の〈時常在這裡〉の行列の様子がわかる冊子。どの本も自由に閲覧できる。

MODERNISM

ふたりが特に気に入っているという台湾の器作家、羅翌慎（ルーイーシェン）のものをはじめ、ケーキを盛り付ける器はシンプルなものが多い。「想像力をかきたてる余白を大事に」というマオさんとアーロンさんらしいセレクト。

さんに申し訳ないという気持ちを持ち続けていた。その思いは行列の長さに比例するようにふくらみ、「並んでもらわなくてもいいように予約制のカフェを作ろう」とふたりで話し合って決めた。

新生〈時常在這裡〉の営業日は以前と変わらず週4日。ふたりが日本や台湾で収集して、ずっと大切に保管してきたというインテリアが配された空間では、アーロンさんが作るケーキを食べながら、ゆったりとした時間を過ごすことができる。

「台湾と日本のノスタルジーはどこか似ていて、たとえば、ここにある家具のように昔、おばあちゃんの家で見たという記憶が蘇ってくるものに日本で出合うこともたくさんある。そういう思い出をお客さんとここで共有していけたら」とマオさん。

季節によってアーロンさんが考えるスイーツは、この空間の雰囲気にも似て、やさしく心温まる味わい。「日本の喫茶店が大好きで、旅行のときはかならず行く」とふたりは言うが、日本はもちろん、どこの国を探しても、こんなに心地よい空気に満ちたカフェは、そうそうない。ふたりの思いをのせた〝世界で最も美しいカフェ〟がいま、また新しい時間を刻みはじめた。

スーツァンザイザーリー
時常在這裡

☎02-2562-1618｜行天宮

店名は台湾語で「いつもここにいるよ」の意味。基本的に第1週目の日曜に翌月の予約を受け付ける。詳細はFacebookにて。台北市中山區松江路194巷27號 14:00～17:00（予約制） 日月火休、不定休あり 20席 www.facebook.com/bwgeneralstore

蛋糕

ケーキ

NOSTALGIC SWEETS

台湾ショートケーキとほのぼのおやつ。

台北っ子には子どもの頃から親しんだ“思い出の味”がある。お祝い事に欠かせないショートケーキに、毎日食べたい手作りおやつ。世代を超えて愛される理由とは？

箱を開けるのもわくわくします

鮮奶油蛋糕（シェンナイヨウダンガウ） 620元～（8寸）

上・チョコレートケーキ（8寸）620元。シロップ漬けのチェリーが並べられたビジュアルも愛らしい。生クリームの下にはチョコレートシフォンケーキが。下・タロイモケーキ（8寸）760元。台湾ではおなじみのタロイモを使った生クリームがたっぷり。

台北の幸せ家族を照らした、みんなのお誕生ケーキ。

レトロなデザインに彩られた円形の帽子入れのようなボックス。赤いリボンがくるりと巻かれた箱を見ると、台北っ子はみんな目を細める。

1966年に創業した元祖フレッシュクリームケーキの専門店。〈紅葉蛋糕（ホンイェダンガウ）〉のショートケーキは、家族のお祝い事や友人との誕生日パーティなど、台北っ子のあらゆる思い出のそばにずっと寄り添ってきた。

開店と同時にお店を訪れると、ピンクのシャツにおそろいの三角巾をつけた女性スタッフがショーケースの前を忙しそうに行き来しながら、丁寧にケーキを並べている。しばらくすると、スクーターで乗りつけた男性が店のなかへ。例の箱を大切そうに抱えてお店から出てきたところを見ると、今日はきっと、なにかおめでたいことがある日なのだろう。

台北っ子が「世界一おいしい」という門外不出の生クリームはほんのりと甘く、スポンジもまるで羽のように軽やか。もし、台湾旅行中に誰かの誕生日が重なったら、台北っ子にならって〈紅葉〉のケーキでお祝いをしてみるのもおすすめだ。

紅葉蛋糕（ホンイェダンガウ）

☎02-2701-1234｜大安區

8寸から18寸まで、6サイズを用意するホールケーキは事前に要予約。誕生日の旨を伝えると“生日快樂（ハッピーバースデー）”のプレートをつけてもらえる。店内の写真撮影は禁止。台北市大安區仁愛路3段26號之5 8:00～21:00 無休

燕麥餅乾（イエンクービンガン）100元
鳳梨酥（オンライソー）35元
比斯卡提（ビスコッティ）（プレーン）100元
比斯卡提（ビスコッティ）（チョコレート）100元
如意捲（ルウイチュアン）80元
緑豆糕（リュドウガウ）23元
緑豆椪（リュドウポン）48元
椰棗核桃（ヤーザオフータオ）100元
巧克力燕麥餅乾（チョコレイエンクービンガン）80元

※鳳梨酥、緑豆椪以外は1袋の価格です。

蛋巻

クッキー

右・棚に並ぶ小さくて可愛らしいおやつたち。中・手作りならではのナチュラルな味わいが老若男女を問わずに人気。火曜と土曜にはオリーブオイルケーキも登場。日本語の説明書きも。左・潮州街の静かな裏通りに店を構える。

無添加で体にやさしく一度食べたら忘れられない。

「体にやさしくて、素朴な台湾おやつが買える店」として、台北っ子はもちろん、台湾ツウの日本人も多く訪れる〈手天品社區食坊（ショウティエンピンスークシーファン）〉。

店名の〝手天品〟とは手作り、天然素材、品質にこだわるという思いの表れ。自家製パンやオリーブオイルで作るケーキ、台湾で昔から親しまれている焼き菓子まで、すべて無添加の天然素材のみを使用するというこだわりぶりだ。

始まりは地域のコミュニケーションの場でもあった婦人連盟。いま店がある場所では食材や衣類など、近隣のご婦人方に注文品の配布が行われていたが、食品のなかにおやつがないことに気がつき、体にやさしいおやつを作り始めたのだという。

子どもやお年寄りも安心して食べられるように、と考えられたおやつは、胡桃入りのパイナップルケーキにシナモンが香る通称・ぐるぐるクッキー、ビスコッティやブラウニーなど種類も豊富。口のなかに広がる手作りの味は、素朴でピュア。この味に親しんだ台北っ子だけではなく、日本人にもどこかやさしく懐かしい。

ショウティエンピンスークシーファン
手天品社區食坊

☎02-2343-5874｜大安區

ひとつひとつ手作りするオーガニックな台湾おやつの店。卵や乳製品、バターなど材料も厳選している。パイナップルケーキや好きなお菓子を選べる詰め合わせギフトセットも人気。台北市大安區潮州街188-1號 9:30～20:00（金～21:00、土～18:00）日休

「世界一のバリスタ」のコーヒーが飲めます

BREAD

台湾に新たなパン文化をもたらした立役者。

フランスのMOFが中心となって設立され、ベーカリー界のワールドカップともいわれるクープ・デュ・モンド・ラ・ブーランジュリーにて金賞を受賞。紅豆麵包（30元）など、おやつパンも人気。

ウーバオチュン タイペイシンイー フラッグショップ
呉寶春 台北信義旗艦店

☎02-2723-5520｜信義

併設しているカフェではパンメニューを5種用意。
台北市信義區信義路五段124-126號　9:30〜20:30　月に1日不定休あり　35席

おやつパンもいろいろ

台北で「世界一」のおやつに出会う。

信義の〈atre〉近くの〈呉寶春〉をはじめ台北には世界が認める“チャンピオン”の店が続々と誕生。スイーツ好きの台北っ子も夢中な話題のお店をツアーしてみました。

BARISTA

名バリスタが淹れる極上の一杯とともにスイーツを。

2017年のワールド・ブリュワーズ・カップで世界チャンピオンのチャド・ワンさんが淹れるコーヒーを目当てに訪れる人多数。運がよければ3杯同時にコーヒーを淹れる神業が見られる!?

ブイダブリューアイ バイ チャド ワン
VWI by CHAD WANG

☎02-8772-8191｜中山

カヌレ（90元）やブラウニー（150元）をお供に。
台北市中山區復興南路一段36-8號　8:00〜19:00（金土9:00〜20:00）　無休　30席

台湾カカオにも注目しています

CHOCOLATIER

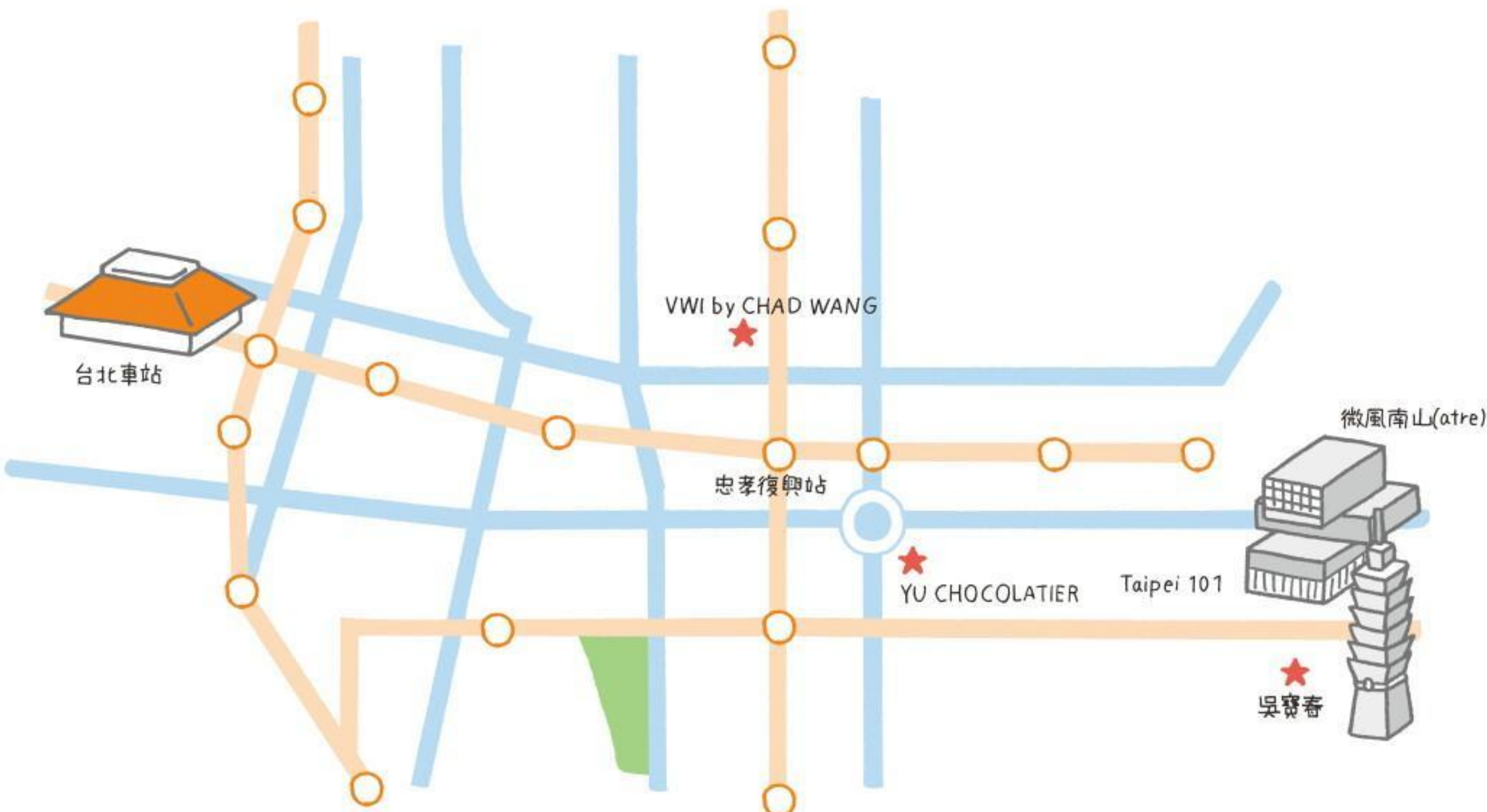
チョコレートを通して台湾の魅力を伝える“伝道師”。

新進気鋭のショコラティエとして注目の鄭畬軒（ジュン ユーシュアン）さんが得意とするのは、見た目も美しいガナッシュ。インターナショナルチョコレートアワードでも受賞した濃厚な味わいを。

ユウ ショコラティエ
YU CHOCOLATIER

☎02-2701-0792｜大安

“Shibusa”（210元）などケーキは6種前後用意。
台北市大安區仁愛路四段112巷3弄10號　12:00〜20:00　火水木休　8席

台北車站
VWI by CHAD WANG
忠孝復興站
微風南山(atre)
YU CHOCOLATIER
Taipei 101
呉寶春

台北のチャンピオンの店で最旬スイーツを味わおう。

街歩きやショッピングの合間に立ち寄りたいのが、あらゆる世界大会での受賞歴を持つ“チャンピオン”のお店。台北を代表するブーランジュリーのおやつパンに、台湾茶やウィスキーと楽しむチョコレート、バリスタが淹れるコーヒーとともに味わう焼菓子で、ほっと一息！

雑誌『Hanako』が台湾へ日本を発信します！

Hanako Taiwan

台湾特集を毎年手がけているHanakoが「リアルな日本の情報をもっと知りたい！」という
台湾の読者の方に向け、ウェブサイト Hanako.Taiwan をオープン！
フードはもちろん、カルチャー、ライフスタイルまで中国語（繁体字）で翻訳しています。

https://taiwan.hanako.tokyo

感度の高い台湾の女性たちのためのウェブメディアです。

Hanako.Taiwan
注目のNEWS

今、信義エリアが注目です。

〈TAIPEI 101〉や〈誠品書店〉などの人気スポットをはじめ、最近では〈atre〉のオープンで、
台湾で最も注目の場所が信義。その〈atre〉が入る商業施設〈微風南山〉の注目店をご紹介します。

微風南山（ブリーズ ナンシャン）

☎02-6638-9999｜信義區

〈TAIPEI 101〉の向かいに位置し、〈atre〉も入る大型商業施設。ほかにもレストラン、高級スーパー〈Breeze Super〉やフードコートなどが注目だ。台北市信義區松智路17號　11:00〜21:30（木〜土は〜22:00）　無休

TOPIC #01

台湾はもちろん、最先端のフードをゲット！

〈微風南山〉の地下1階フロアには高級スーパーの〈Breeze Super〉がオープン。ヨーロッパから日本、そして台湾全土からピックされた上質の食材がここに集まる。写真は左から、パッケージがかわいい東方美人125元、老舗の豆板醤55元、デザインがかわいいドライフルーツ195元。☎02-6638-9999　10:00〜21:30（木金〜22:00）、土9:00〜22:00（日〜21:30）　無休

TOPIC #02

台北人なら知っている名物餃子が地下フロアに。

〈南東市場〉で売られている冷凍餃子の売り場も登場し話題を呼んでいるのが〈123水餃〉（イーアルサンスイジャオ）。1日1万個以上の餃子を販売する同店は、アワビ、干し貝といった高級食材を餃子にする。熱々の焼き餃子や水餃子を販売するのは〈微風南山〉店のみ。写真上は「日式餃子」100元。下は「総合餃子」150元。☎02-2758-6299　営業時間はBreeze Superに準ずる　無休

photo : Norio Kidera　coordination : BIG ART Co., Ltd.

※台湾の国際電話の国番号は886、1元は約3.6円（2月12日現在）です。

国内外の旬のショップやレストランが集結。

台北に行ったら〈atre〉で、台湾でしか経験できないひとときを！

首都圏でもおなじみの駅近ショッピングスポット〈atre〉が満を持して台湾にオープン。台北のトレンドセッターのあいだで早くも話題が沸騰している〈atre〉の人気の理由とは？

旬の情報を発信する台北一のトレンドスポット。

レトロな街並みが残る一方で開発がどんどん進む台北に、また新たなトレンドスポットが誕生した。首都圏でも〝駅近ショッピングスポット〟として人気の〈atre〉の海外第一号店。台北の流行発信地である信義區にオープンしたというニュースが、おしゃれに敏感な台北っ子を中心に、さまざまな世代の注目を集めている。

〈微風南山（ブリーズナンシャン）〉にオープンした〈atre〉には、51店舗のバラエティ豊かなショップが大集結。行列のできるタピオカドリンクスタンドから美しく使い勝手のよい器をあつかうセレクトショップ、美容好きな台湾女子が太鼓判を押すオーガニックコスメの店、ヘルシーな和定食が味わえる食堂のほか、台北初出店となるお店も多数。クリーンで開放的な館内では、海外からの旅行客もリラックスして気ままな時間を過ごすことができる。

さらに台湾の〈atre〉の試みとして、日本と台湾の架け橋となる〈JAPAN RAIL CAFE〉をオープン。ここでは日本各地の文化や観光名所などを紹介しており、日本人と台湾人、その他海外の旅行客の交流の場としてのニーズも期待されている。

さっそく、台北でもっとも旬なスポットをゆっくり探検してみよう。

photo : Kenya Abe　styling : Mari Nagasaka　model : Wang Pei Wen (Hanako Lab. Taipei), Chen Yi Ron　coordination : BIG ART Co., Ltd.　text : Keiko Kodera

DRINK

台北っ子が大絶賛する
人気のタピオカドリンク。

「この店で飲んだら、もうほかでは飲めない！」とタピオカドリンク好きを魅了する〈珍煮丹〉。日本未上陸だが、その噂を聞きつけた観光客で大行列ができることも。素材に徹底したこだわりがあり、使用するミルクは、個人農家から仕入れている。黒砂糖で煮込むミディアムサイズのタピオカはもっちり食感で上品な甘さ。トロピカルなフルーツをたっぷり使用した水果茶はSNSでも大人気だ。もちろん、タピオカドリンクの甘さや温度は選ぶことができるので、自分好みにカスタムしてみて。

ジェンジューダン
珍煮丹

☎02-2345-0218 | 2F

2010年に士林夜市ではじまり、その味が評判を呼んで、現在は台中などにも店舗を展開。台湾のショッピングセンターは今回が初出店となる。とくに人気なのはクリームチーズトッピングシリーズ。オレオなどの変わり種もぜひ、試してみたい。

Tropical Tea

Strawberry & Creamcheese

左・芝士草莓（チースーチャオメイ）110元。〈atre〉の限定メニュー。苺の甘酸っぱさとチーズの風味がマッチ。右・台湾水果茶100元。パッションフルーツなどの果物がたっぷり。

GLASS

日々の暮らしが楽しくなる
クラフトが勢ぞろい。

日本でも人気の高い作家の器をメインに、食品や衣類などをあつかうライフスタイルショップ。オーナーの江明玉さんは日本在住時に、丁寧な手作業で作られる器に惹かれ、台湾でもこの魅力を伝えたいと一念発起。2012年には台所の道具をメインにあつかう店を立ち上げた。使い勝手がよく、生活になじむものを基準にセレクトされたアイテムたちは、台湾の人々はもちろん日本人のファンも多く、宝探し気分で訪れる人も多数。グラスや箸置きなど、可愛らしいアイテムは自分用のお土産にもおすすめだ。

シャオチーシャンフッオ
小器生活

☎02-2723-0970 | 3F

手に取りやすいディスプレイも人気の秘密。現在は小野象平の器や〈にじゆら〉の手ぬぐい、〈Pisceans〉のアクセサリーなども販売している。季節色豊かなデザインを取り入れたアイテムの展示コーナーもお見逃しなく。

Glass

パッションフルーツやマンゴー、すいかなど、どこか懐かしいタッチのイラストに心がなごむ。使うたび、楽しい気持ちに。各160元。

※台湾の国際電話の国番号は886、1元は約3.6円（2月12日現在）。飲食店は禁煙です。

MUST BUY

台北の〈atre〉にはお楽しみがいっぱい。

全51店舗のショップが軒を連ねる台北の〈atre〉。台湾のおしゃれ女子も夢中になる食べ物やグッズをご紹介。

Drink Holder

タピオカドリンク入れに。ドリンクエコバッグ。390元／4

Spring Roll

ハッカの風味がさわやか。葡萄柚鮮蝦生春捲。300元／3

Chocolate

ビターな味わい。CHOMEET 74%チョコレート。280元／2

Paozu

台湾の包子を現代的にアレンジ。麻辣牛舌。360元／1

Pancake

タピオカ添えがうれしい。鹿児島ほうじ茶ティラミスパンケーキ。360元／7

Cream & Oil

美肌の味方。「LA MIA CREMA」のスキンケア。2,500元／5

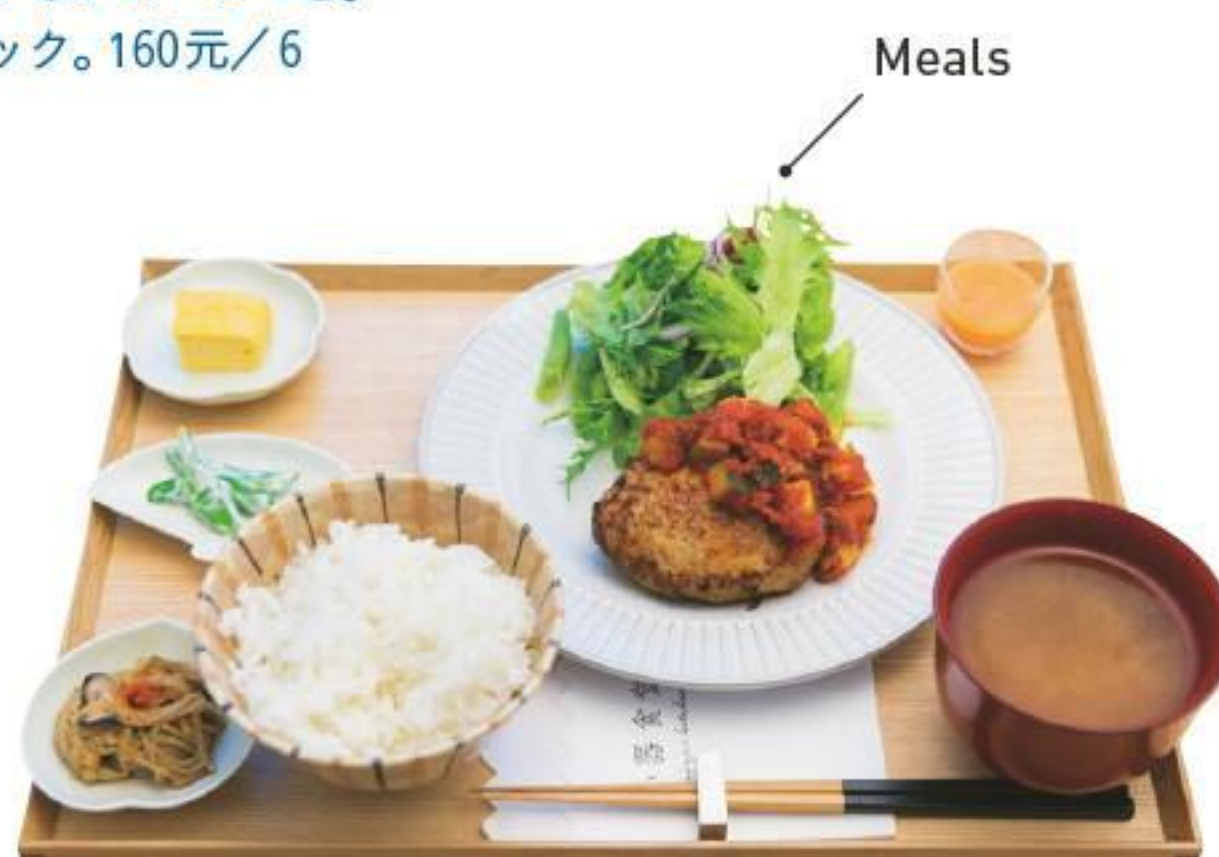
Coffee Pack

自宅でもおいしいコーヒーを。シングルパック。160元／6

Tea Set

中部の茶葉を使用。香りも優雅。日月潭紅玉。260元／3

Cotton Bag

台湾限定のトートバッグ。870元／6

Meals

定食が人気。ハンバーグのトマトソース定食。340元／8

Bag

レトロポップな可愛さ。がまぐちバッグ。1,150元／4

Pins

台湾のキュートなアイコンたち。ピンバッジ。1個120元～／2

in Blooom 印花樂（イン ブルーム インファールー） 4

☎02-2722-0469｜3F

同じ大学出身の女性デザイナーが3人で立ち上げた台湾オリジナルのブランド。鮮やかなパターンの生地で作る雑貨はナチュラルな風合いで、使うほどに愛着が。ハンドプリントファブリックは柄違いで購入したい。

DAVID & MAISIE SELECT（デビッドアンドマイシー セレクト） 3

☎02-2345-3231｜4F

韓国やヨーロッパなど、各国のオーラルケアやスキンケアアイテムをそろえる。併設するカフェでは、温かいベジタブルスープなどヘルシーで体にやさしいメニューを提供。美に効くお茶メニューも充実している。

E WEAR.FAVVI（イーウェア ドット ファビー） 2

☎02-2723-9621｜4F

個性派アイテムがそろう台湾発のブランドといえばこちら。アパレルだけではなく、台湾メイドのお菓子やファッションのアクセントになるアクセサリーも販売。小籠包やかき氷をかたどったピンバッジはまとめ買い必至。

P & T 柏林茶館（ピーアンドティー ボォーリン チャーグアン） 1

☎02-2722-1987｜3F

ドイツのベルリンで誕生したティーハウスでは、モダンにアレンジした台湾料理もオンメニュー。優雅な空間も女子好み。ティーマスターがハンドドリップで淹れるお茶とともに洗練された台湾の味を楽しもう。

小器食堂（シャオチースータン） 8

☎02-2723-0979｜3F

日本の食器などをあつかうセレクトショップ〈小器生活〉が営む食堂。特製の醤油ダレに漬けこみ、北海道産の太白粉で揚げる竜田揚げや焼き魚定食は台北っ子にも大人気。おいしい和食が恋しくなったときに。

九州パンケーキ Cafe（キュウシュウパンケーキカフェ） 7

☎02-2729-1886｜3F

福岡の赤米、長崎のもちきび、宮崎の発芽玄米など、九州産の食材を100％使用。おやつ系のほかにエッグベネディクトパンケーキやトマト煮込みパンケーキといったお食事系も。パンケーキミックスも販売している。

BLUE BOTTLE COFFEE（ブルーボトルコーヒー） 6

2F

7月までの期間限定で台湾初出店を果たしたこちらのコーヒースタンドはつねに店頭に行列ができる人気ぶり。自宅でオリジナルの味が手軽に楽しめるシングルパックや、人気が高いトートバッグがおススメ。

Bottega Verde（ボッテガ ヴェルデ） 5

☎02-2723-5524｜2F

イタリアで1972年に創業した自然派コスメブランド。美肌、美髪にこだわる台湾女子はボディケアアイテムを指名買い。肌の調子に合わせて自分でオイルをブレンドする「LA MIA CREMA」のスキンケアセットも人気。

左・シャツワンピース13,000円（レイビームス）、バレエシューズ17,000円（レーヴ ダン ジュール）、ポーチ26,000円（テンベア×レイビームス｜全てビームス ウィメン 原宿 ☎03-5413-6415）右・ポロシャツ10,000円、メッシュカーディガン10,000円、スカート12,000円（全てレイ ビームス）、バッグ16,000円（ロトフィー×レイビームス｜全てビームス ウィメン 原宿）／靴はスタイリスト私物

日本に親しみを持つ台北っ子に支持されるカフェが、〈atre〉に誕生。日本各地の紹介イベントも開かれており、訪れれば日本再発見のきっかけになるかも。写真は人気の揚げ鶏のアラビアータソース320元。

CAFE

旬の日本を体感できる情報発信型カフェ。

ショッピングの合間にゆったりとお茶や食事を楽しみながら、日本の魅力に触れられるカフェが注目の的！

お茶文化が息づく台湾の人々にとってカフェは心安らぐ憩いの場。〈atre〉に新たに誕生した〈JAPAN RAIL CAFE〉は、ショッピングの疲れを癒しながら、日本の魅力に触れることができる"情報発信型"のカフェだ。

店内にはいたるところにその季節のテーマに沿ったエリアの風景のポスターが飾られ、その地域の景勝地や名産品など、耳寄り情報が満載の観光ガイドブックも置かれている。一角にあるトラベルカウンターでは、訪日外国人向けの鉄道パス、日本へのエアチケットや旅行商品を購入することができ、スタッフとコミュニケーションを取りながら、自分流に日本での旅プランを考えることができると評判だ。SNSの時代だからこそ、人との交流のなかで「生きた情報を得たい」という台湾や外国のツーリストにとって、ここは旬の日本を発見できる場所。日本人もこのカフェを訪れることで四季や伝統に彩られた"美しい日本"を再発見できるはずだ。

ジャパン レール カフェ
JAPAN RAIL CAFE

☎02-2720-8362｜4F

鉄道の食堂的な空間はシンプルながら、鉄道の旅をイメージした写真などが飾られ、ほっと寛げる雰囲気。ワンプレートごはんやサラダボウルのほか、静岡県産の茶葉を使った〈ななや〉の世界一濃い抹茶ジェラートもおすすめ。

アトレ
atre

☎02-6638-6660｜信義區

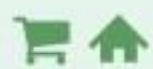
2019年1月に信義エリアの商業施設〈微風南山〉内に開業。高感度なショッピングモールとして話題。台北市信義區松智路17號 11:00～21:30（木～土、祝前日～22:00）※一部営業時間が異なる店舗あり） 休館日はHPなどで告知。http://atre.com.tw/ http://www.facebook.com/atre.tw/

NEO STANDARD
TEA LIST
あたらしい 茶の幸せ いろいろ

Produced by Bunka adic

時代を超えて愛されるめくるめくお茶の世界。

日本茶、中国茶、紅茶、タピオカミルクティーなどまだまだホットな情報が続々到着しているお茶事情。老舗ならではの試みや若い個性が光るニューカマーまで多種多様なネオ"茶"からあなたが心惹かれる一杯は？

スリランカの紅茶

リンデン
紅茶のお店 linden

☎082・247・7323 | 広島

ここでしか飲めない紅茶を心ゆくまで

日本人の味覚に合う風味の、スリランカ・ヌワラエリヤ産の高品質な紅茶を楽しめるお店。自社でブレンドした50種以上のフレーバーティーや、炭酸を使ったティーソーダ、お湯を使わないハイリッチミルクティーなど、専門店ならではの飲み方が。紅茶に合う食事やスイーツも充実しているためランチにもおすすめ。セットでつく紅茶は1時間以内であれば何度でもおかわりができて、違うフレーバーを選んでもOKなので、色んな紅茶の飲み比べができるのもうれしい。
▶広島市中区本通8-29 本通赤松薬局ビル2F 営11：00～21：00LO
【楽天市場】www.rakuten.co.jp/linden0128 （ linden広島で検索 ）

・CHECK IT OUT・
- "せいろ蒸しとお野菜のごはん"も絶品
- お試しセットは贈り物にもおすすめ

オンラインストアではお店で人気のフレーバーティーを販売。フルーツフレーバー、チョコミント、キャラメルなど12種を詰め合わせたお試しセット ¥1,350。

NZ紅茶

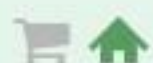
ティートータル
TEA TOTAL
Tea From NewZealand

☎03・3760・0253

1日を幸せにする、ニュージーランドの紅茶

ニュージーランドのトップブランドが日本初上陸。美しい色合い、華やかな香り、贅沢な味わい。〈ティートータル〉ならではの"忘れられない"風味は、厳選した素材と独自のブレンドによるもの。健康・美容志向の方にはハーブティー、さまざまな香りが楽しめるフルーツティーなど、贅沢で多彩なティーのオンパレード。自分にぴったりの美味しいお茶がきっと見つかるはず。イギリスやフランスのものとも違う、新しい紅茶の世界を楽しんで。
▶東京都目黒区目黒本町6-11-3 Ⓜsales@teatotal.jp teatotal.jp
（ ティートータルで検索 ）

・CHECK IT OUT・
- 独自ブレンドによる新鮮な味わい
- いつも同じ紅茶しか選ばない方に

一口で高級と感じる、贅沢な味わい。一流ホテルやレストランでも提供されているブランドです。ベリーピーチクランブルティー お試しサイズ（30g）¥1,280

タピオカミルクティー

ティーマルサン
Tea MALSAN

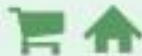
☎0422・27・5334 | 吉祥寺

トッピングでもっと楽しく！もっとお茶目に！

吉祥寺にOPENした日本発のタピオカミルクティー専門店。ベースのお茶はセイロン紅茶、ジャスミン茶、プーアル茶の3種から選べ、ブラックタピオカは国産の原材料にこだわった自家製。他にも一見茶目っ気ある、お茶との相性がいいトッピングがたくさん。トッピングを楽しんでほしい！との思いから全メニュートッピングが1品無料です。いろんな組み合わせを楽しんでみて！
▶武蔵野市吉祥寺本町4-6-3 Starlight,Starbright.Bld 1F-B 営11：00～20：30
休無休（年末年始を除く） 交「吉祥寺駅」北口より徒歩8分 @tea_malsan
tea03.jp （ Tea MALSANで検索 ）

・CHECK IT OUT・
- 元々のトッピングから更に1品追加無料！
- 学生割引で全メニュー¥50引き！

左からプーアール茶タピオカミルクフォームにプリン ¥529、セイロン紅茶タピオカミルクに仙草ゼリー ¥529、ジャスミン茶の抹茶にダブルタピオカ ¥583。

紅茶専門店・教室

ラクシュミー

Lakshimi

☎078・391・8841 ｜ 兵庫

紅茶のある生活で、心豊かに暮らす為のエッセンスを

インド、スリランカ、ケニアをはじめ、世界中の茶葉とラクシュミーオリジナルの紅茶から、お好みの商品が探せます。人気商品は「極上はちみつ紅茶」。はちみつパウダーと紅茶葉の高級ブレンドで、甘さだけではなく、茶葉本来の美味しさが感じられます。初心者からプロを目指す方まで通われる、目的別に選べる教室も大人気。「もっと美味しく淹れてみたい」、「自分好みの茶葉を選びたい」という何気ないきっかけで通い始めるヒトも大歓迎。ぜひ一度、体験レッスンで〈Lakshimi〉の紅茶の世界を体験してみて。 ▶神戸市中央区中山手通2-4-8 ㊔11:00〜19:00 ㊡水曜 ［紅茶教室 LA TETERIA］神戸市中央区中山手通3-2-1 トア山手ザ神戸タワー1F www.lakshimi.jp （ 紅茶 ラクシュミーで検索 ）

A.極上はちみつ紅茶 ￥1,404。スペイン産の上質なはちみつをたっぷり使用したやさしく癒される一品。 B.世界中の紅茶と、スコーンやケーキのペアリングが楽しめる2階のティールーム。紅茶の販売もしています。 C.フレンチトーストと紅茶のセットも人気。

・CHECK IT OUT・

- 世界中の紅茶を60種類以上取りそろえた神戸の紅茶専門店
- 3段スタンドのアフタヌーンティーセット
- Lakshimi発行の紅茶ソムリエ資格が取得可能なレッスン有

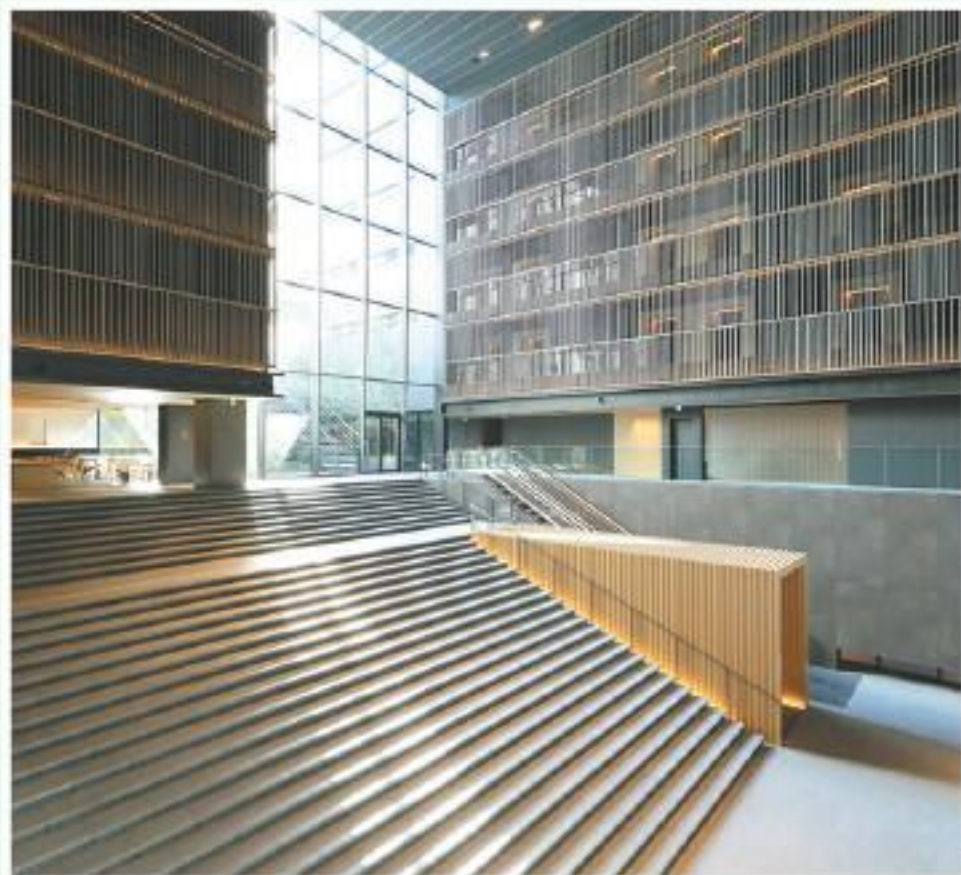
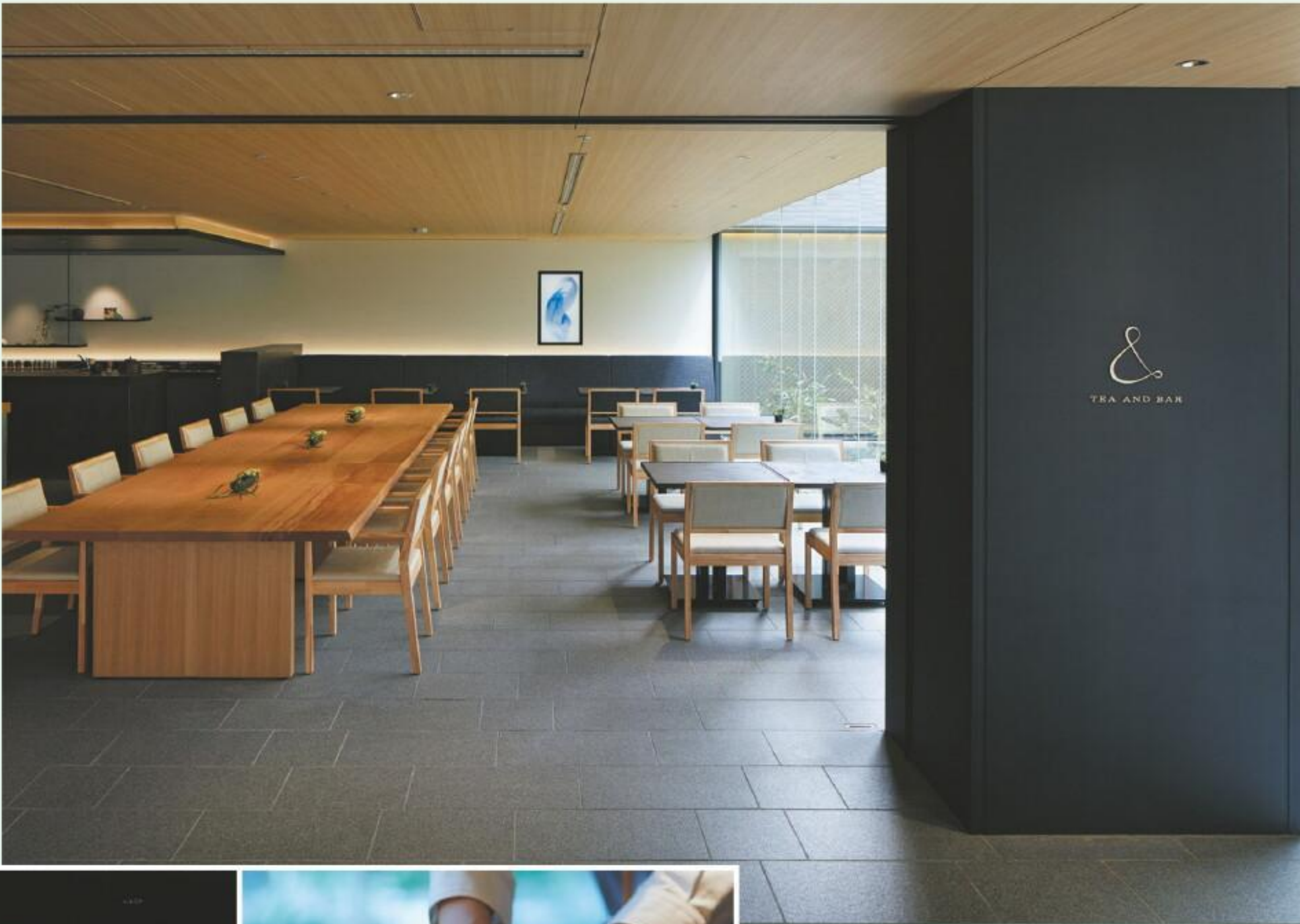
カフェ＆バー

ティーアンドバー

TEA&BAR

☎075・351・0700 ｜ 京都

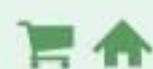
好きな時間に好きなスタイルで嗜む、現代の“茶会”

2019年1月29日にオープンしたばかりのTHE THOUSAND KYOTOの2階に設けられた〈TEA&BAR〉。開放的なカフェゾーンとしっとりくつろげるバーゾーンがあり、今話題の和紅茶はもちろん、お茶を使用したカクテルまで、気分によって好きなものを楽しめる。おもてなし煎茶師が全国から選りすぐったお茶は、その味わいの違いに思わず飲み比べしたくなるほど。観光客でにぎわう京都の街に現れた、今までにない“パーソナル・コンフォート”の空間とサービス。京都に根付く茶の湯の文化の革命が、今ここで体感できるはず。
▶京都市下京区東塩小路町570番 ㊔9:00〜22:00 www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto （ ザ・サウザンド キョウトで検索 ）

ホテルのシンボル「大階段」をのぼってすぐにあるカフェ＆バー。ホテルオリジナルスイーツも楽しめる。産地や茶農家にこだわった上質な日本茶は、甘いお菓子にぴったり！癒しの空間と美味しいお茶に、時間を忘れて自分の世界に入り浸っちゃうかも。

・CHECK IT OUT・

- 2019年1月29日NEW OPEN！
- 自分だけのくつろぎの時間を体験
- 日本茶￥1,188〜、和紅茶￥1,306〜

※価格は全て税込の表記です。 ※お客様の個人情報は商品発送他、広告主の案内以外の目的には使用いたしません。
※通信販売のお支払いは、商品と引き換え、返品は到着後7日以内で未開封、返送はお客様ご負担です。商品のお届けは注文後5日程度、送料についてはそれぞれ異なりますので各店舗にお問合わせください。

自家茶園製茶

はせがわえいせいちゃじょう
長谷川栄製茶場

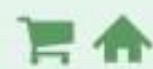
☎0774・33・2741 | 京都

宇治茶発祥の地に自家茶畑を有し先祖代々お茶づくり一筋

自家茶畑の100％宇治市内産の手摘み抹茶と、その抹茶を贅沢に使用したお菓子など、宇治手摘み抹茶の魅力を存分に活かした製品づくりにこだわっています。自家茶畑では良質の抹茶を作るために、日光遮断のタイミングや期間を見極め、一番良い状態の茶畑だけを丁寧に手で摘み採っています。熟練のなせる技があってこそ完成される丹精込めた宇治市内産100％の手摘み抹茶をお楽しみください。 ▶宇治市六地蔵町並14 ㊖10:00～18:00 ㊡不定休 ㊋JR奈良線「六地蔵駅」より徒歩10分 Ⓜshop@hasegawa-seicha.net hasegawa-seicha.net （ 長谷川栄製茶場で検索 ）

・CHECK IT OUT・
- 本格茶葉を使った贅沢なティーバッグ
- 高級品種あさひ使用の抹茶トリュフ

茶農家からの贈り物をコンセプトに、自慢の高級品種「あさひ」を使用した濃茶チョコサンド「はんなり」。化粧箱入り 5個 ¥2,268。

販売・お茶摘み体験

マルミヤみやのえん
マルミヤ宮野園

☎04・2959・3025 | 埼玉

たまにはのんびり。ちょっと田舎で日本茶体験

東京から一番近い日本三大茶産地の狭山で、ココロもカラダもキレイに。大人気お茶摘み体験は、5月から10月中旬まで、抹茶体験は年間を通して楽しめます。その他にもブレンド茶作りなど、お茶に関するさまざまなプログラムが体験可能。味や香りとともにくつろいだ時間が過ごせるから、リフレッシュにも最適なスポットです。一世紀以上の歴史を持つお茶屋さんで、この機会にお茶の魅力を再発見してみて。 ▶狭山市北入曽25-2 www.miyanoen-shop.com www.miyanoen.com （ 狭山茶 宮野園で検索 ）

・CHECK IT OUT・
- 今話題のリピーターの多い体験型茶園
- 茶娘衣装に着替えて体験が可能

A.抹茶体験 ¥2,500～ B.オリジナルブレンド茶のハート型ティーバッグ作り体験 ¥1,500～ C.お茶摘み体験 ¥1,000～（お茶摘み・手作り茶体験・お茶の葉の天婦羅試食）

日本茶

あおづるちゃほ テ・デュ・ジャポン
青鶴茶舗 Thés du Japon

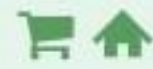
☎03・5842・1315 | 谷中

奥深きThés du Japonの世界へようこそ

日本茶に関するあらゆる知識や技術を持つ日本茶インストラクター。その資格をフランス人として初めて取得した店主が、より多くの人に日本茶の魅力を知ってもらおうとオープンした日本茶専門店がこちら。全国から選び抜いた品種を全てシングルオリジンで提供し、快く試飲もさせてくれるのでまったくのお茶初心者でも心配無用。「他では買えない！」という声もある希少品種も取り揃えているので、こだわりのお茶ライフを始める際はぜひ相談してみては？ ▶台東区谷中3-14-6 ㊋「千駄木駅」より徒歩4分 @flo.nihoncha www.thes-du-japon.com （ 青鶴茶舗で検索 ）

・CHECK IT OUT・
- 桜餅のような香り 川根煎茶 ¥1,836
- 「Hanakoを見た」で10%OFF(H31.3.17迄)

茶葉だけでなく急須や湯呑などの茶器も販売。店主が一つ一つ丁寧に見定めた逸品ばかりで、お茶の風味もさらに格調高くなること間違いナシ。インテリアとしても◎

お茶カフェ

さかきみくら
茶菓きみくら

☎0537・24・6000 | 静岡

長居したくなる心地よさ、茶寮でしばし一服。

静岡の老舗製茶会社、丸山製茶が運営する〈茶菓きみくら〉。シックで落ち着いた雰囲気の店内から運ばれてくるのは、素材にこだわった幸せ和スイーツ。看板メニューの「抹茶づくしセット ¥980」は、アイス、ゼリー、わらび餅などすべて抹茶味のトッピング。最後は抹茶蜜をかけて召し上がれ。セットのお茶は煎茶や抹茶、季節のお茶など4種類から選べます。▶掛川市板沢510-3 ㊖ショップ10:00～19:00、茶寮10:30～18:00(17:30LO) ㊡火曜 ㊋東名高速「掛川IC」より車で5分 sakakimikura.jp （ 茶菓きみくらで検索 ）

・CHECK IT OUT・
- 1階のショップではお土産も購入可。
- 季節限定のメニューにも注目！

1階のショップでは、お茶やお茶菓子、水出し茶用のおしゃれなボトルなども販売中。茶葉の種類も豊富にあるのでおみやげや贈りものにぴったり。

台湾茶専門店

アクロスザリバーティースタンド

ACROSS THE RIVER tea stand

☎049・224・9332 | 埼玉

川越発！最後の一滴、一粒まで美味しいティースタンド

最大の特徴はフルーツやコーヒー等、ドリンクに合わせたフレーバーをぎゅっと凝縮した味付き生タピオカ。噛む度おいしいもちもち食感のタピオカに加え、トッピングや果実もごろっと入ったドリンクはどれもスイーツ級の満足度。台湾茶やセイロン・河越抹茶・ほうじ茶等、5種のお茶から選べる定番のミルクティーや季節・イベントに合わせた珍しいドリンク・スムージーもどんどん登場。その日の気分に合わせたお気に入りの1杯が見つかるはず。 ▶川越市脇田町8-1 ㋮10:00〜21:00 年中無休 ㋫「川越駅」東口より徒歩5分 @atrkawagoe_tea （ アクロスザリバーtea standで検索 ）

・CHECK IT OUT・

- タピオカトッピング無料
- イートイン・テイクアウトOK

スパイスをふんだんに使った自家製カレーやスコーン等フードメニューも充実。粉茶の販売や自由に読めるお茶関連の本も取り揃えたマニアにはたまらない空間。

台湾茶専門店

たいわんちゃげいかん こげつあん

台湾茶藝館 狐月庵

☎050・7123・7418 | 谷中

台湾茶の魅力を余すことなく堪能してみて

台湾茶と台湾茶器の専門店。2017年、冬季の高級烏龍茶コンテスト受賞の凍頂烏龍茶、大禹嶺烏龍茶などの茶葉も購入できる本格派のお店です。現地のお茶農家さんと直接契約したお茶だから味には自信あり。台湾スタイルの工夫茶で試飲も可能で、日本語堪能な本場台湾の女性店員さんが豊富な知識を活かして、いろいろとアドバイスしてくれます。可愛い茶缶のギフトBOXもあるから、大切な人への贈り物にもご利用いただけます。
▶台東区谷中3-12-3 Things.YANAKA 1F ㋮10:00〜18:00 ㊡日・月（※実店舗は日曜日も営業） www.kogetsu-an.shop （ 狐月庵で検索 ）

・CHECK IT OUT・

- 金萱茶/ティーバッグ3包 ¥600〜
- 2019年3月台湾茶カフェOPEN予定

本場の台湾茶が気軽に楽しめる「台湾茶のお茶会」&ビギナーさん向けの台湾茶器を使った「台湾茶のおいしい淹れ方講座」も定期的に開催。詳細はHPをチェック。

健康中国茶専門店

じゅくちゃ ゆう

十倶茶 游

☎0120・56・2580 | 茨城

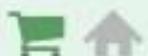
四千年の歴史が紡いだ伝統のお茶を知る

“お茶の歴史は中国にあり”と言われ独自の文化を育んできた中国茶。その魅力を五感で堪能できるスポットが茨城は水戸にあった！1階では店主厳選の茶葉や茶器を販売。100以上の品種が並び試飲も可能だという。2階は落ち着いた雰囲気のカフェ&サロンで本格的なお茶や薬膳料理が気軽に楽しめる。また定期的にイベントも開かれ、より深く中国茶を知るための貴重な機会を提供している。お茶好きなら一度は通っておきたいお店だ。
▶水戸市千波町1436-6 ㋮10:00〜18:30（水〜23:00） ㊡木曜 @jukuchayou ■2F茶房〈鴻臚館〉は10:30〜 （ じゅくちゃゆうで検索 ）

・CHECK IT OUT・

- 約10回分に小分けした茶缶が人気
- 自分だけのオーダーブレンドも作れる

雲南省や福建省などの産地をオーナー自ら巡り厳選。地産地消の取り組みとして水戸黄門が好んだ「初音茶」の花を使ったフローラルウォーターを開発中。

有田焼老舗窯元

アリタポーセリンラボ

ARITA PORCELAIN LAB

☎0955・43・2221

歴史と未来を繋ぐ有田焼ブランドアリタポーセリンラボ

〈アリタポーセリンラボ〉は、創業1804年・200年の歴史と伝統を誇る有田焼の老舗窯元で、七代目弥左ヱ門が有田焼をもう一度世界のブランドにするために感性と伝統を独自に組み合わせて生み出した、他とは一線を画する有田焼ブランドだ。そのモダンでラグジュアリーな有田焼は世界での注目度も高く、様々なブランドやアーティストとのコラボレーションも必見だ。
▶アリタポーセリンラボ株式会社 arita.pocelain.lab @aritaporcelainlab aritaware.com aritaporcelainlab.com （ アリタポーセリンラボで検索 ）

・CHECK IT OUT・

- テ・ラデュレとのコラボレーション
- 茶器と2種のフレーバーティー（茶筒付）

A

B

テ・ラデュレとのコラボ商品 A.左/カップ&ソーサー ¥10,800、上/ティーポット¥16,200、右/デザートプレート ¥5,400 B.フレーバーティー（茶筒付）各¥10,800

※価格は全て税込の表記です。 ※お客様の個人情報は商品発送他、広告主の案内以外の目的には使用いたしません。
※通信販売のお支払いは、商品と引き換え、返品は到着後7日以内で未開封、返送はお客様ご負担です。商品のお届けは注文後5日程度、送料についてはそれぞれ異なりますので各店舗にお問合わせください。

深蒸し茶

むらちゃえん

むら茶園 -murateafarm-

☎090・4850・8625

- つゆひかりの深蒸し茶 50g ¥800
- ジンジャー紅茶ハーブティー ¥550

ハーブティーから抹茶まで幅広く栽培。それぞれにこだわりがつまったお茶たちは、WEB販売のほかイベント出展も。

お茶の本場で丹精込めた“愛されるお茶づくり”

静岡県の里山でお茶を栽培している〈むら茶園〉では世界農業遺産“茶草場農法”で栽培された茶葉を使用。オススメは日本茶アワード2018プラチナ賞を受賞した深蒸し茶「つゆひかり」。鮮やかな緑色とまろやかなコクの、純粋で素朴な味わいが好評です。 ▶静岡県島田市菊川1369-3 @murateafarm www.murateafarm.com （むら茶園で検索）

茶道教室

あゆ テーブル さどうきょうしつ

有結-AYU- テーブル茶道教室

☎090・9811・0018 | 秋葉原

- テーブル茶道体験 ¥3,000～
- 茶道未経験でもOK

まずは1dayテーブル茶道体験「おもてなし茶の湯」に参加してみて。菓子切りの使い方、抹茶の頂き方が体験できます。

椅子は高く、敷居は低く！のシンプル茶道教室

茶道とテーブル茶の湯をミックスさせた新しいスタイルの「おもてなし茶の湯」。少人数でお点前が学べるアットホームな茶道教室で、参加者の年齢も20代から70代までと幅広く、初心者さんからベテランさんまで楽しめる場です。 ▶千代田区神田松永町18 OOビル4F 営13:30～15:30/19:00～21:00 休不定休 www.ayuomotenashi.com （有結茶道教室で検索）

フレーバー宇治茶

テテト キョウト

thé to thé KYOTO

☎0774・64・0129

- 湯温は60～70℃がおすすめ
- メイソンジャー付初回セット ¥3,800

曜日ごとの気分に合わせて茶葉をブレンド。一週間を爽やかに乗り切るための強い味方！

働くワタシを支える新感覚の宇治茶ティーバッグ

継ぎ足しをくり返せば最長で8時間も使えるという驚きのティーバッグ「thé to thé テトテ」。1袋で何度もお茶が楽しめるコスパの良さに加え、高級宇治茶が醸し出す深い味わいにも強いこだわりがあるとか。毎日飽きさせない豊富なバリエーションも◎。 ▶［都茶寮］京都府京田辺市田辺平68 info@miyakosaryo.jp @thetothe_kyoto thetothe.kyoto （テトテ京都で検索）

桑の葉自然食品

マルベリーココ

mulberry coco

☎090・8528・8077

- 桑の葉粉末 150g ¥3,600
- 1杯2g目安、約75杯分

アレンジ次第で様々なメニューに変身。外出先や移動中でも取り入れやすい手軽さも人気。便利でお得な定期便が新登場！

“美味しく綺麗に健康に”優秀な桑の葉フードの魅力

無添加・無農薬にこだわり育てられた「桑の葉」に着目した自然食品。DNJという成分を含み、食事やおやつのお供にぴったり。男女問わずお酒が好きな方にも人気上昇中。美味しくて飲みやすいから毎日続けられる、美容と健康メニューの新定番に決まり！ ▶株式会社Fun 大阪府大阪市此花区西九条6-1-125 @mulberry_coco mulberrycoco.stores.jp （mulberry cocoで検索）

日本茶専門店

にほんちゃや ハトハ

日本茶屋 ハトハ

☎050・3708・8108 | 日本橋

- 水天宮前にて期間限定出店中！
- Amazonでも出品中！

日本茶インストラクターが丁寧に淹れるお茶を楽しめる。女性の健康や美容にうれしい有機ハーブ使用ブレンド茶も◎。

“その時”を心から味わえるお茶。

喉が渇いたら水を、心が渇いたらお茶を。優れた茶師がつくるお茶は飲む時のことまで考えられている。例えば朝起きた時や仕事をしている時。“その時”を心までうるおすようにブレンドしたハトハのお茶は、本当に美味しい。 ▶中央区日本橋人形町2-1-9 日本橋Tビル1F Nihonbashi Marche内（期間限定店舗） info@tea-hatoha.com tea-hatoha.com （ハトハ お茶で検索）

日本茶スタンド

そうぼう

蒼氓 SOBO

☎011・206・6598 | 北海道

- 日本茶ラテ×セレクトブティック
- ほうじ茶ラテ ¥500

併設ブティックには国内ブランドを中心に日本人の丁寧な仕事が光る服や雑貨が。飲んで着て、和の魅力を心ゆくまで堪能。

和洋折衷、新スタイルの日本茶ラテ専門店

抹茶やほうじ茶、和の味をラテで楽しむティースタンド。日本茶の繊細な味を崩さず、魅力を最大限に引き出す牛乳を厳選。目の前でたてる濃厚なお茶とミルクの甘みが絶妙なバランスを生む、珠玉の一杯を味わえます。人気のタピオカトッピングも相性◎。 ▶札幌市中央区南2条西1-5-9 2F 営12:00～20:00 休不定休 @sobo_sapporo sobo-sapporo.com （SOBO 札幌で検索）

芍薬のお茶

つくばぼたんえん

つくば牡丹園

☎029・876・3660 | 茨城

- 完全国内生産
- 拘りの無農薬・酵素・草生栽培

芍薬葉茎茶1g×10包 ¥1,080～。研究を重ねた芍薬のお茶。口当たりがよくて続けやすい万能的なお茶です。

4月13日（土）～5月26日（日）牡丹・芍薬祭り開催！

期間中、牡丹1万株・芍薬5万株が満開になり、様々なイベントが開催されます。美しいだけでなく、自然のエネルギーいっぱいのオリジナル芍薬茶やお菓子も楽しめます。すっきりした味で美味しく、発酵茶も人気があります。 ▶つくば市若栗500 3527@yahoo.co.jp jp.peonygardentokyo.com （つくば牡丹園で検索）

お茶畑工房

おちゃばたけこうぼう さわや きむらえん

お茶畑工房 茶和家 木村園

☎0120・203・118

- 掛川市が2018年産地賞受賞
- 新茶は5月中旬頃より

八十八夜茶ティーバッグ 6個 ¥360 高級茶葉がたっぷり入ったティーバッグ。厳選した掛川茶の濃厚な味わいをご堪能下さい。

お茶の本場、静岡県掛川市から発信する専門店

お茶の名産地、静岡県掛川市のお茶畑から、高品質な掛川深蒸し煎茶を産地直送でお届け。様々な種類のお茶をはじめ、八十八夜茶バウムクーヘンや茶そば等バラエティーも豊富です。二段重ね風呂敷包みのお茶会セットはギフトにもオススメ。 ▶静岡県掛川市下垂木2083 休土・日・祝 letter@kimuraen.com www.kimuraen.com （木村園 静岡で検索）

紅茶専門店

ティーハウス シマ
Tea house Sima

☎0568・55・1224 | 愛知

- ☑ お洒落で落ち着いた空間の店内
- ☑ 定期的にライブ・生演奏あり

上品で大人可愛い茶筒、国産ドライフルーツとともに楽しむオリジナルブランド「茶果(ちゃか)¥1,512」や焼菓子とのギフトも人気。

茶葉本来の味わいを活かしたオリジナル紅茶

自社の専属ティーブレンダーによるオリジナルブレンド紅茶をメインに扱う紅茶専門店。カフェでは紅茶とのマリアージュを考えた自家製ランチやデザートもあり。季節の厳選茶も豊富で紅茶通から初心者まで幅広く楽しめます。▶小牧市横内11-1 (営)9:30〜18:00、土・日・祝9:30〜19:00 (休)火曜 teahousesima.ocnk.net (Tea house Simaで検索)

フルーツティー

ティートリコ
TEAtriCO

☎0120・555・868

- ☑ 茶殻まで食べられる
- ☑ ノンカフェイン

フレーバーは全部で12種類。淹れた後の茶殻のフルーツは食べられるというのが驚き。美味しい淹れ方はHPで。

食べられるお茶、それがTeaEAT

いつもより早く起きた朝、いつもと違う道で駅まで歩いてみたら、素敵なお店を見つけて気分が上がる。何かがほんの少し変わるだけで、幸せになれるときがある。そんな"ひととき"を感じさせてくれるのが〈TeaEAT〉。個性豊かなドライフルーツを使った、あたらしいお茶のカタチ。TeaEAT(ティート) 10g ¥238〜 ▶静岡県牧之原市細江182-9 www.teatrico.jp (ティートリコで検索)

日本茶・お茶菓子

ちゃほ まきのはら
茶舗 牧ノ原 本店

☎029・225・8924 | 茨城

- ☑ お茶葛餅 ¥183〜
- ☑ 深蒸し茶 浮舟 100g ¥907〜

お茶と相性が抜群のオリジナルお茶スイーツ「お茶葛餅」が接待の手土産セレクション特選を2017年・2018年連続受賞!

一生付き合っていける理想のお茶に出逢える

深蒸し茶に特化したお茶の専門店。"お茶は嗜好品""お茶は見るものではなく飲むもの"をコンセプトに、静岡の製茶工場で「直火式火入れ機」を使用した「火入れ」と「ブレンドの技術」によって仕上げた、個性的で特徴のあるお茶を提供している。▶水戸市宮町2-4-24 (営)10:00〜19:00 (休)1月1日〜1月3日 www.ryokucha.co.jp ■茨城県内に複数店舗展開 (茶舗 牧ノ原で検索)

アイスクリーム

スリーツインズアイスクリーム
Three Twins Ice Cream

☎03・6455・1510 | 代官山

- ☑ オーガニックアイスクリーム
- ☑ 抹茶とほうじ茶が新登場

直営である代官山店と新宿店(NEWoMan新宿2Fエキソト)だけで楽しめる。シングルサイズで 各¥410。

日本でしか味わえない「抹茶・ほうじ茶」が登場!

全米で大人気のオーガニックアイスクリームブランドから日本限定フレーバーが発売。ほのかな苦みとまろやかな口どけの「クリーミーマッチャ」。香ばしくすっきりとした甘みの「ハローホウジチャ」。日本ならではの贅沢な味わいをぜひ。 ▶[代官山店]渋谷区代官山町19-4 代官山駅ビル1F (営)10:00〜21:00 @threetwinsicecream.jp threetwinsicecream.jp (スリーツインズで検索)

日本茶専門店

にほんちゃせんもんてん こまいえん
日本茶専門店 駒井園

☎027・221・3644 | 群馬

- ☑ 貴重な一番茶もプラス
- ☑ 鹿児島産べにふうき 80g ¥864

2011年の発売以来、累計4万個以上※の販売実績を誇るベストセラー商品!
※2019.2.28当社調べ

明治創業の茶商が惚れた鹿児島産べにふうき

1995年の品種登録以来、健康茶として広まってきたべにふうき。一般に静岡産が主流とされる中で群馬・前橋の老舗茶商がこだわったのは鹿児島県産の有機べにふうきだという。渋みを抑えたまろやかな風味をご堪能あれ。 ▶前橋市本町2-10-5 (営)9:00〜18:30、土・祝10:00〜18:00 (休)日曜 www.komaien.co.jp/home (駒井園で検索)

静岡茶・スイーツ

がしょうあん
雅正庵 byおやいづ製茶

☎054・259・2372 | 静岡

- ☑ 老舗静岡茶問屋の珠玉の一品
- ☑ 静岡メイドの厳選素材を楽しむ

もっちりとろ〜りした食感が大人気の「鞠福アソート4個 ¥780」。3月にリニューアルし、餡も生クリームも増量でパワーUP!

和洋折衷を体現する抹茶スイーツの宝庫

モンドセレクション'10-'11を連続受賞した「CHIYOの和 ¥1,580」。静岡抹茶やブランド卵「美黄卵」など、厳選素材を自社工場にて職人が手作業でしあげる。茶が持つ旨みや甘みを凝縮しながらも実現したなめらかな口どけは、まさに感動! ▶静岡市駿河区向敷地1198-1 @oyaizu0812 www.oyaizu.co.jp ■静岡県内にて5店舗展開 (雅正庵で検索)

高級茶葉

ちゃしょう みのるえん
茶匠 みのる園

☎086・272・1876 | 岡山

- ☑ ギフトにも最適の高級茶
- ☑ 希少な品評会出品煎茶も取扱い

高級玉露「松」100g入り ¥3,240 土作りから始まり茶園に覆いをし丹精に栽培された京都産の玉露。繊細で奥深い味わい。

この道一筋50年の茶匠が積み上げ作り上げたお茶

ほうじ茶自家焙煎「松」100g入り ¥540。焙じるのに最適な茶葉を選定し、丁寧に下ごしらえをし、その日の湿度によって火加減を決め、微調整を繰り返します。この過程を経てできた当店のほうじ茶は香り高く、喉越しもよく、そしてほのかな甘さがお口に残ります。▶岡山市中区浜478-8 Ⓜminoru-1@po1.oninet.ne.jp www.minoruen.com (みのる園で検索)

お茶の専門店

せんしゅんえんほんてん
先春園本店

☎0120・18・7564 | 大阪

- ☑ 茶葉100g ¥1,296
- ☑ テトラティーパック ¥648〜

天然玉露とも呼ばれるあさつゆ品種の帰去来は、熱めのお湯でも水出しでも短時間で美味しく味わえるのが魅力です。

トロッとした甘み!美味しい知覧茶に感動

創業170年を迎える先春園本店では、全国のお茶産地より選りすぐった茶葉を扱っています。中でも20年以上お店で1番人気の帰去来(ききょらい)は、水色(すいしょく)、香り、味と三拍子揃い、大企業の秘書室でも好評です。 ▶大阪市中央区平野町2-2-14 (営)平日10:00〜18:00(土〜16:00) (交)「北浜駅」6番出口より徒歩3分 www.sawayakatea.com (せんしゅんえんで検索)

台湾烏龍茶

たいわんちゃのるいたいちゃそう

台湾茶の瑞泰茶荘

☎03・6868・3647

- 台湾本店からの直送販売
- SGS台湾 烏龍茶残留農薬検査済

全発酵の本場の黒烏龍茶「陳年老茶 ¥3,900～」と、発酵度が高く紅茶に似た味わいのある「東方美人 ¥2,600～」。

創業40年の老舗。本物の台湾茶を本店から直送

台北に本店を持つ高級台湾茶専門店のWEBSTOREです。オーナーの陳さんはお茶の産地として有名な南投県民間郷の出身で家族はお茶作り一筋。お茶の栽培から、焙煎、包装まで全て自ら管理しているので品質はとても安定しています。 ▶東京都港区南青山2-2-15 ✉mail@taiwan-ocha.com RueytayChaso taiwan-ocha.com （るいたいちゃそうで検索）

プーアル茶専門店

プーアルカフェ

Puer-Cafe

☎86・151・0836・0121

- 50種類以上のプーアル茶が揃う
- チベットの健康茶もオススメ

老茶、有機茶、名作レシピなど6種類楽しめるプーアル茶飲み比べセット 精品 ¥3,400 ※返品不可・関税はかかりません。

本物のプーアル茶をわかりやすく、飲みやすく。

お手ごろで高品位な商品から20年以上熟成された極上の逸品まで、幅広く取り扱うプーアル茶専門店。おいしく飲むだけで健康維持やキレイな身体づくりをサポートしてくれるから、目的に合わせたお茶を選んでみて。プーアル茶の持つ奥深さにあなたも驚くはず。 ▶安徽省桐城市山水龙城A13-1-201 ✉info@puer-cafe.com www.puer-cafe.com （プーアルカフェで検索）

ほうじ茶専門店

ほうじちゃや つむぐ

ほうじ茶屋 tumugu

☎092・406・7326 | 福岡

- 九州ほうじ茶（14包）各¥1,080
- 洗練されたデザインは贈り物にも

レモングラス・生姜・青じそ等、ほうじ茶だけで12種以上のラインナップ。茶葉で選ぶ、新しいお茶の楽しみ方を発見。

選ぶ・淹れる・味わう時間がシアワセを紡ぐ

九州農家の茶葉を使った本格的なほうじ茶を"自分で淹れる贅沢"を届けたい。そんな想いから手軽なティーパックタイプを採用。様々なシーンや料理にしっくりはまる優しい味を家庭でいつでも。購入は店舗・オンラインショップにて。 ▶福岡市南区那の川1-23-24 1F ㊑10:00～19:00 ㊡日・祝 ㊋「西鉄平尾駅」より徒歩10分 @hoji.tumugu hoji-tumugu.com （ほうじ茶 tumuguで検索）

アジアのお茶

エスニックティーサロン

Ethnic Tea Salon

☎03・6809・0131 | 東京

- ベトナム・タースア緑茶 20g ¥320
- 同・スオイザン古樹茶 20g ¥800

樹齢百年超のベトナム緑茶や蓮茶・生アール茶・白茶・紅茶など取扱い（量り売可）オリジナルベトナム手刺繍小物・絵も販売。

エスニックティーで日常に上質なひとときを

ベトナム北部や中国雲南省などのモンスーンアジア山岳地帯で作られる良質な茶葉製品を、原産地から直接取寄せ。特徴的な深いコクは原生的な大自然の中で育まれ、保存料・添加物の無い茶葉本来の味わいを楽しめます。 ▶渋谷区代官山町10-10 代官山トゥエルブ2F ㊑木・金・土・日・祝11:00～17:00頃（※土・日・祝の営業時間はHPを要チェック） www.ethnictealab.com （Ethnic Tea Salonで検索）

乾燥ハーブティー

サイドウォーク

SIDEWALK

☎090・3910・8194

- スイーツとの相性も抜群◎
- 夏は水出しやアイスティーに

乾燥ホーリーバジルティー 7g ¥864 フレッシュな芳香を凝縮。爽快感と癒しを同時に与えてくれます。

頑張る人、疲れている人に飲んでほしいお茶

やさしいハーブ「ホーリーバジル」。美と健康は内側からが大切。drink good。日頃お世話になっているカラダへのご褒美に、ホーリーバジルのお茶をどうぞ。 ▶滋賀県大津市小野288-1 ㊑9:00～16:00 ㊡日曜 ✉sidewalk.holybasil@gmail.com sidewalk.thebase.in （sidewalk baseで検索）

ルイボス茶

ゆうげんがいしゃガスコ

有限会社ガスコ Gass Co.,Ltd

☎0120・733・832

- Keep in Cupがオススメ
- 購入でチャリティにも貢献

ルイボスは南アフリカ原産のトップグレード茶葉を使用。雑味のない芳醇なコクと風味を楽しんで。

ルイボス×チャイのエスニックな共演

有機ルイボスと5種のスパイスが融合したノンカフェインティー。すっきりした飲み口ながらチャイ特有のスパイシーさも引き立つ個性的な味わいが人気の一品。ストレートはもちろん、ミルクや蜂蜜でまろやか風味に仕立てるのもアリ。 ▶神奈川県中郡大磯町大磯2096-4 ㊑9:00～18:00 ✉online@gassteas.com www.gassteas.com ■取扱店はHPで確認を （ルイボスチャイで検索）

薬膳ハーブティー

ササマリーのかんぽうハーブティー

sasamaryの漢方ハーブティー

☎080・3610・5471

- HPで簡単にできる五臓診断
- 気持ちが伝わるギフト

華 オーガニックハーブティー ¥2,970 和漢植物成分配合で、温めやリラックスに特化。可愛らしい華で、視覚からも癒される。

全ての女性に届けたい、和漢植物のやさしさ。

薬剤師がブレンドした薬膳茶は、飲みやすくて、美味しい、手軽に飲める全10種類。体調や気分で選べるお茶を通して、自分の心とカラダに向き合う習慣を提案しています。あなたのお悩みや目的に合わせて、気になるお茶を選んでみませんか？商品のデザインも可愛くて、贈り物としても人気。 ▶三重県四日市市桜台2-5-76 ✉shop@sasamary.com www.sasamary.com （sasamaryで検索）

ハーブカフェ&スクール

ラコンテ コンドウ

Raconte KONDO

☎0564・74・0410 | 愛知

- 今後に活かせるハーブ講座
- 金曜限定の癒やしカフェ

金曜のみオープンするカフェでハーブティーとケーキを楽しめる。丁寧に注ぐ一杯で、週1度の特別な時間を。¥500～

味わい、楽しみ、学ぶ。等身大のハーバルライフ

オリジナルブレンドのハーブティーが人気のソムリエが、生活に取り入れやすい講座を豊富に開催。「カウンセリングハーバリスト養成講座」では大切なひとの体調や気分に合わせてハーブを使い分ける事が出来るように。 ▶[school] 岡崎市西大友町杭穴 [café] 額田郡幸田町大字芦谷字幸田35 ㊑金9:30～16:30 ㊋「幸田駅」より徒歩1分 www.raconte-kondo.info （ラコンテコンドウで検索）

Profile

みやけ・けん／1979年7月2日生まれ。神奈川県出身。O型。『みんなの手話』（NHK Eテレ・日曜19:30～19:55）、『三宅健のラヂオ』（bayfm・月曜24:00~24:30）にレギュラー出演。六本木歌舞伎第三弾の『羅生門』が、3月10日までEXシアター六本木にて上演。ほか大阪公演（3月13～17日）、札幌公演（3月21～24日）あり。

衣装は、すべてスタイリスト私物

みやけのものごころ。

Miyake's "Monogokoro"

三宅健が考える、暮らしを彩るモノの流儀。

The way of item ／ vol.094

Artek（アルテック）の「Stool 60（スツール） Ystävä（ウスタヴァ）」

「スツール 60 ウスタヴァ」各19,800円（シボネ青山 ☎03-3475-8017）
サボテンはすべて本人私物。左から、綾波モンストローサ岡田、坂本翠冠玉、碧鸞群生森田、井ノ原竜神木、竜神木モンストローサ長野（叢 ☎082-836-7107）

自然の風合いを生かした特別なスツール。

この上なくシンプルで、かつ無駄のないデザインが特徴的な「スツール60」は、〝世界でもっとも有名な椅子〟の一つ。フィンランドを代表する建築家のひとりであるアルヴァ・アアルトが、1935年に設計を手掛けたヴィープリ図書館に初めて設置されて以来、数百万脚以上もの売り上げを誇るロングセラーアイテムです。

この究極的なシンプルさゆえ、「スツール60」にはさまざまなバリエーションがあり、僕も座面がカラーリングされているタイプのものを愛用中。それはそれで非常に美しいのですが、今回ご紹介する「ウスタヴァ」の何が素敵かと言いますと、無垢の木材の風合いをそのまま生かしている、ということ。本来なら使用されないような、節や模様のある素材をあえて使うことで、それぞれの椅子に個性が生まれる。だから、僕みたいに木の家具が好きな人にはたまらないアイテムなはず（笑）。椅子として座る以外にも、3～4脚をスタッキングしたり、お気に入りのサボテンを飾ってもサマになります（5つのサボテンには、実はV6のメンバーの名前がついています。どれが誰をイメージしているか、わかりますか?）。

ちなみに、「ウスタヴァ」はフィンランド語で〝友だち〟という意味。日本とフィンランドの外交関係樹立100周年を記念して作られたスペシャルアイテムとのこと。ますます気になる存在です！

photo : Yu Kawakami　prop direction & styling : Tomomi Nagayama
styling : Masato Hishinuma (DEEP END)　hair & make : TAKAI　text : Asami Seo

あのクリエイティブディレクターが
好きな映画を好きな俳優で妄想リメイク！

高崎卓馬の 勝手にリメイク！

あの人であの映画を
｛ 第100回 ｝

text : Takuma Takasaki
illustration : Mai Beppu
edit : Kahoko Nishimura

たかさき・たくま／クリエイティブディレクター。話題の広告キャンペーンを数多く手掛ける。

もとネタはこちら

『トレマーズ』

公開年：1990年　製作国：アメリカ
監督：ロン・アンダーウッド　出演：ケヴィン・ベーコン、フレッド・ウォードほか　DVD発売中：1,429円（発売元：NBCユニバーサル・エンターテイメント）

Actor 千鳥 で、*Cinema*『トレマーズ』

この『トレマーズ』という映画を観たのは完全に偶然でした。たしか『バック・トゥ・ザ・フューチャー』の続編と2本立てにされていて、おまけで観た。当時はこういうあんまり知られていない（ヒットしそうにない）映画は、ヒット確実の映画と抱き合わせで公開されることが多かったんですね。そして意外とそれが面白かったりするから二本立ては侮れなかったりしたもので。名画座とかも結構あって、ちょっと昔の映画を謎の組み合わせでやっていたりして面白かったなあ。お金のない学生時代の大半を僕は名画座のなかで過ごしていた気がします。

さてこの『トレマーズ』、調べてみるとものすごい数の続編が作られていました。地中にいる謎の生物の攻撃からサバイブする人間のストーリーだからそりゃ作りやすいですよね。だって構造がまんま『ジョーズ』ですから。『ジョーズ』もやたらと続編が作り続けられていますけど、わかりやすいスリルが人は好きなんですね。

よくある謎の生物のパニックものではあるのですが、主人公のふたりの男がいいんです。ケヴィン・ベーコンとフレッド・ウォード演じる男たちが超個性的なおバカで。モグラだかなんだかわからない、地中をものすごい速度で動く化け物が何匹もいて、次々に人が襲われていってるのに、このふたりまったく絶望しないんです。バカだからか、性格なのか、そしてあの手この手と考えて、体を使ってなんとか化け物たちを退治していく。パニック映画のはずなんだけど、いつのまにかふたりを応援しちゃう、まったく怖くない不思議な映画なんです。『ジョーズ』もスピルバーグの作った最初のやつはパニック映画というより、パニックに直面したときの人間を描いていましたが、シリーズが続いている映画って最初の一本がやっぱりいいですよね。きっとその後は商業的にもっと怖くしろ、とかプロデューサーに言われて普通のパニックエンターテインメントにどんどんなっちゃったりするんでしょう。

さてこの個性的なふたりを、どうしましょう。このキャラ立ちしたコンビ感。千鳥のふたりでどうでしょう。度胸はあるけどちょっと雑なダイゴと、知識はあるけどちょっと細かすぎるノブ。いや、こういうときは意外な設定にしたほうが面白いから、度胸はあるけど雑なノブと、ビビりだけど化学の知識をもったダイゴ、という設定にしてしまいましょう。そんな彼らがカザフスタンの開発に参加する。ふたりは休日に砂丘にでかけ、そこでとんでもない目に遭うのだった。

お、なかなか面白そうです。ふたりの掛け合いはいい具合に作用しそう。謎の地中生物に追いかけられながらこんな会話を繰り広げます。

「お前なんであのときあんなこと言ったんだ」
「え？　そんなこと今言うな」
「この話をしないと死んでも死にきれねえ」
「死ぬかボケ」

うん、なんか本家トレマーズの魅力がきちんとリメイクできそう。

そこに絡んでくるのが美女です。オリジナルだと地質調査に来た大学生のロンダがいます。このロンダとケヴィン・ベーコンがいい感じになっていきます。共通の敵がいると、ひとは心をくっつけやすくなるものですから。さて千鳥のふたりに絡む美女は、アン・ハサウェイにします。妄想ですから。美人で行動力のあるアンに振り回される千鳥のふたり、楽しみです。

「お前この女の言ってることわかるんか」
「わかるかボケ。英語や」
「わしはわかるぞ」
「ほんまか」
「わしのこと好きや言うとる」
「あんな顔して怒鳴りながら好きとか言う女嫌じゃ。あれはお前の作戦がヘボや言うて怒っとるんじゃ」
「お前、英語わかるんか」
「わかるかボケ。でもあれは怒っとる」
「美人の怒る顔はええもんやなあ」
「そうやな、ってオイっ」

ほら、会話がどんどん湧いてきます。これはいい映画になりそうです。オリジナルには武器マニアの夫婦も登場します。これはそうですね、体を異常に鍛えている家族という設定でアニマル濱口一家に出てもらいましょう。化け物が現れるまで誰とも好意的に接したりしなかった彼らが、化け物が現れて、みんなでそれに対処していくうちにいつのまにか心を通わせていくようになる。そんないいエピソードも入れていきます。

オリジナルを観ていて面白いなあと唸ったのは、CGを一切使わないで地中を這い回る化け物も奴らが襲って崩れる家も全部アナログで作っているからかもしれません。不思議ですね、CGでド派手にしたらいいのかというとそうでもないなんて。たぶん作り手が使ったカロリーと情熱のようなものを僕たちが感知するから、なんでしょうね。

俳優からのコメント

- ☐ やりたい
- ☐ やりたくない
- ☑ オファー中

千鳥のおふたりなら、パニック・コメディという新しいジャンルが成立する気がしてなりませぬ。どんなにやばい状況になってもユーモアを忘れちゃいけませんよね、人間は。（高崎）

千鳥

ちどり／ボケの大悟とツッコミのノブによる漫才コンビ。地元岡山弁の独特な掛け合いで、人気は不動に。

川上未映子のエッセイ

りぼんにお願い

illustration : Chinatsu Higashi

第208回

コスメと生きていく覚悟

Profile

かわかみ・みえこ／文筆歌手。1976年、大阪生まれ。『乳と卵』で第138回芥川賞受賞。新刊に『ウィステリアと三人の女たち』『みみずくは黄昏に飛びたつ―川上未映子訊く　村上春樹語る―』（共に新潮社）など。

なぜ、すでに十分なコスメ、特にリップを持っていても、また新しいものを買ってしまうのか、気になってしょうがないのかについての前号からの話のつづき……。先月から断続的に、この理由について考えているのだけれど、これ、というものが特に見つからないのが恐ろしい。まあ、コスメに限らず服だって靴だって、あるいは人から見れば「それどうやって使うの？ あ、使わないの」というようなものをえんえんコレクションする場合もあるのだから、リップ特有の執着心を抽出するのは、やっぱ難しいところはある。

けれど、なかでもやっぱりリップは違うな、と思う気持ちが個人的にはあって、それはもはや生活のなかでなくてはならないものと化しており、つまり余剰なものではなく必需品にして切羽詰ったものであるからなのだと思う。たとえばわたしは息子の送り迎えと仕事場への出勤にしか出かけない毎日で、なんとなくファンデーションを塗るのをやめてしまった。仕事のときにほんの少しのばすだけで、普段は日焼け止めだけ。眉毛も描かずマスカラもなしだけれど、そうするとですね、もう顔色が削った鰹節あるじゃないですか、茶色の。ああいう色ムラそのものになってしまって、社会性がいっさいない感じになってしまうんですよね。で、そこに赤いリップを軽くぽんぽん塗りすると、一定の水準になるというか、ようやく顔が「起きる」感じになる。だからリップだけは手放せないのだけれども、改めて「すっげいな」って震えているのは、まあメイク百花繚乱とはいえ、ほぼ唇に色をつけずにいる人っているじゃないですか。ナチュラル風っていうか。ほんとに色が載っていない人。なんであの人たちは、素の肌、唇の色であんなに美しく成立しているんでしょうね。不思議でならない。

透明感、ってやつなんでしょうか。いわゆる若い人ならまあわかるけど、年配の方でも「色のない人」でも美しい人ってたくさんいて、どうやったらあんな感じになれるんでしょうね。素肌美人とか言うけれど、そんな単純なものなんだろうか。それとも生き方の自信なんだろうか。わたしなんかリップつけなかったら鰹節でむらむらで、2日くらい寝てないような顔色になるよ。

しかし。まだわたしがうんと若い頃。ファンデをつけないなんて考えられない時期があった。「若いのにおまえは何を言うてんのや」と今なら思うけれど、当時は当時で絶対的にそう思っていたのだ。でもいつのまにか——それこそもう四十を越えているのにファンデをつける習慣もなくなりつつあり、もしかしたらそのうちリップもつけずにいられるときが来るのかも……なんて考えると、さっぱりして嬉しいような、淋しいような。

変化にも色々あるけれど、自分が起こす変化ってちょっと興味深いですよね。どのタイミングで何をするか、何を捨てるか、あるいはもう、何もしなくなるか。変化といえばこのあいだ、どこに行くのも何キロ歩いても平気だったハイヒールがほとんど履けなくなってショックだった。この話もまた今度……大好きなヒールたちはどうしたらええのや。

メッセージを明示されるより、〝余地〟が好き。

声優としての活動のみならず、近年はアーティストとして音楽活動も行っている斉藤壮馬さん。昨年刊行された初エッセイ『健康で文化的な最低限度の生活』では、さまざまな食とお酒へのこだわりも綴っている。そんな斉藤さんが今回選んだのは、鶏の唐揚げ。

子供の頃から好きで、いまだに実家に帰る時にリクエストするメニューです。実家の唐揚げは3回くらいマイナーチェンジしているし、僕自身の好みも年々変わってきているんですが、いまの好みは、さっぱりめの味付けで、衣が薄めでカリッとしたもの。個人的には、ビールと一緒にいただきたいです。

——唐揚げというとレモンをかけるかどうかがよく話題に上りますが、斉藤さんはどっち派ですか？

僕は食べる個体にだけかける場合があるって感じです。例えば、だし巻き卵だって、最初は大根おろしやしょうゆはナシで、卵焼き自体を味わったりしますよね。唐揚げも最初はそのまま食べて、2回目以降は応相談って感じです。

——こだわりがあるんですね。

自分ルールにまみれているんですよ(苦笑)。このエッセイ本でも、数字はアラビア数字と漢数字のどちらで表記するのかとか、同じ言葉でも、こっちはひらがなでこっちは漢字とか、ニュアンスによって表記を変えていたり…編集や校正の方は大変だったと思います。

——エッセイにも、そんなこだわりが満載です。もともと書くことはお好きだったんでしょうか。

趣味で小説は書いていましたが、エッセイはこれが初めて。読むのは好きでしたが、自分の体験や感情といったことを読んでくださる方に向けて書くのは新鮮でした。

——食をはじめ、音楽や本に関する記述が多く、カルチャーに精通されているんだなと思いました。

昔から文学や映画、音楽、漫画など、様々なカルチャーが好きで、バンド活動なども行っていました。声優を志したのは、高校1年生の頃、学校に行きたくなくて引きこもっていた時に、アニメに救われたと感じたのがきっかけ。結果的に、声優として一歩ずつ積み重ねていく中で、エッセイ本や自作曲も入っているアルバムを出させていただけるなんて、本当にありがたいです。去年は、声優の仕事も含めて、チームでものづくりをすることの楽しさに目覚めた年だったなと。

——ただ、お仕事周りのことは、あまり書かれていないんですね。

作品やキャラクターについてのインタビューならまだしも、エッセイで自分の仕事に対するスタンスを書くというのも、なんだか違うんじゃないかな、と…(笑)。今回の本は、自分の過去、記憶と記録を見つめた内容になっています。箱庭的というか、私的な内容が多い。全部説明するというより、考察の余地を残してくれる作品が好きなんですよね。

——ちなみに、斉藤さんが書いているのはどんな小説ですか？

まだまだ人に読んでいただくようなクオリティではないと思っていますが、好きなのは変な話やいびつな話。文章でしか書けないものをやってみたいです。

Gentleman

斉藤壮馬

さいとう・そうま／4月22日生まれ、山梨県出身。2013年より本格的に声優として活動開始。主な出演作に『ピアノの森』一ノ瀬海、『アイドリッシュセブン』九条天、『刀剣乱舞』シリーズの鶴丸国永など。17年には歌手デビューを果たし、昨年12月にフルアルバム『quantum stranger』をリリース。雑誌『ボイスニュータイプ』の連載をまとめた初のエッセイ集『健康で文化的な最低限度の生活』（KADOKAWA）が発売中。

コート13,750円（dracaena吉祥寺 ☎0422-24-7572）／その他スタイリスト私物

Shop Data

中津からあげ もり山 学芸大学店

にんにく塩ダレに漬け込んだ鶏肉を、オーダーを受けてから揚げる。衣はカリッと薄め。むねとももの骨なしミックス200g（6個程度）580円。東京都目黒区鷹番2-8-21 ☎03-3719-5730 11:00〜21:00(20:45LO) 不定休 持ち帰りのみ

シネマ商店街を食べ歩き 51丁目

注目の新作からいぶし銀の名作まで、ユニークな映画の街をぶらぶら。

噛み合わないふたりが旅を通じて絆を育むロード

愛情 ← → 友情

3.1 ROADSHOW

『グリーンブック』

「グリーンブック」とは黒人が利用できる施設を載せたガイド本のこと。粗野な白人運転手（ヴィゴ・モーテンセン）と気高い黒人音楽家（マハーシャラ・アリ）は、グリーンブックを手に、偏見がはびこる米南部で公演を続ける。観た後の幸福感！ TOHOシネマズ日比谷ほか全国公開。

『ペーパー・ムーン』
（'73）

聖書を売りつけて日銭を稼ぐ詐欺師の男は、亡くなった恋人の娘を親戚の家へ送り届けようとするが……。まるで父娘のような愛情を育むふたりを、ライアンとテータムのオニール親子が好演。DVD 1,429円／パラマウント・ホーム・エンタテインメント・ジャパン

『ミッドナイト・ラン』
（'88）

逃走中の会計士を捕まえ、LAへ向かおうとする賞金稼ぎの男。あっけないミッションかと思いきや、トラブル続きの旅を余儀なくされる彼らの、痛快な珍道中。ふたりの交流に笑い、幕切れでは切なく。DVD 1,429円／ジェネオン・ユニバーサル・エンターテイメント

『都会のアリス』
（'73）

9歳の少女をアムステルダムへ連れていくことになったドイツ人青年。旅を経て、ふたりに奇妙な絆が芽生える、巨匠ヴィム・ヴェンダース作。

『LOGAN／ローガン』
（'17）

『X-メン』シリーズの人気キャラクター、ウルヴァリンを主人公に、今や運転手として暮らす彼と少女の闘いの旅を、ロードムービー調で描く。

『サイドウェイ』
（'04）

小説家志望のバツイチ男は、結婚を控えた親友のナンパ男と、ワインツアーへくり出す。失敗続きの人生を送る男が、最後に見出すものとは。

『顔たち、ところどころ』
（'17）

ヌーヴェル・ヴァーグの巨匠アニエス・ヴァルダと現代美術家のJRが、創作をしながらフランスを巡るドキュメンタリー。年の差はなんと54歳。

『スケアクロウ』
（'73）

出所したばかりの男と、船乗りの日々に別れを告げた男が、カリフォルニアで出会う。米大陸をヒッチハイクで横断する、ふたりの友情の旅。

ふたりは車に乗って演奏ツアーへと旅立つ。ひとりは腕っぷしだけが自慢の、庶民的なイタリア系白人ドライバー。もうひとりは、NYで貴族のような生活を送る、天才的な黒人ピアニスト。人種だけでなく、価値観もまるで異なるふたりの旅は、ぶつかり合いといがみ合いをくり返すが——。

『グリーンブック』の主な舞台は1962年、アメリカ南部。理不尽な差別に直面しながら、ふたりは次第に絆を育んでいくが、素晴らしいのは、時に悲痛なそのストーリーを、過酷な現実から目をそらさず、それでいて温かさと可笑しさを基軸に描き出すところだ。そう、強調したいのはここなんだろう。分断よりも融和を。醜さよりも美しさを。レイシズムを背景にしたこの作品が、観る人の心をいっぱいにして満たすのは、そんな人間に対する愛や希望だ。

門間雄介
もんま・ゆうすけ／編集者、ライター。元CUT副編集長。『星野源 音楽の話をしよう』『二階堂ふみ アダルト』の構成なども手掛ける。

通訳案内士の東京案内英会話

Tokyo: Take a Bite

| Lesson 51 | 道を外れて再発見 |

Off the beaten track
（普通じゃない場所）

Bunny IslandにParasite Museum、Cat Temple。一瞬「？」ですがこれ、最近ガイドした方々からのリクエストなのです。バニー（うさぎ）アイランドは1,000頭あまりの野生のうさぎたちと自然の中で触れ合えると訪日旅行者の間でブレイク中の、瀬戸内海の大久野島。もともとは地元の小学校で飼われていたのが野生化し、繁殖したのだとか。パラサイトミュージアム（正式英語名はMeguro Parasitological Museum）は東京・目黒にある〈目黒寄生虫館〉。ホルマリン漬けの標本がズラリと並ぶその特異さが、定番のミュージアムでは飽きたらない人たちの心をわしづかみ。そしてキャットテンプルは、境内にひしめき合う招き猫で知られる東京・世田谷の豪徳寺。インスタ映えもばっちりです。

スタンダードな観光地ではないけれどユニークな場所は「Off the beaten track：オフザビートゥントラック」が簡潔。Beaten trackは踏みならされた道で、そこから外れるという意味合い。せっかくはるばるやって来たのだもの、人とは違った予想もしない経験がしたいっていうのは納得。それに日本はちょっと変わった何かを探すには世界一の場所とのこと。ハンバーガーの自販機とかスネーク（蛇）カフェとか、おかしなモノ報告はほかにも色々。意外と身近な場所に潜んでいるのかも。

昨年末にご結婚10周年記念旅行で来日したアメリカ人のカップルは、日本のデパートの開店時が面白いらしいと、先に旅をした友人から聞いたのだそう。たしかにスタッフ総出で「いらっしゃいませ」のシャワー、そしていつまで？ ってくらい深々とお辞儀をするセレモニーは、ある意味かなりジャパニーズ。「承認欲求が満たされた（笑）」と、想定外の癒し体験となったようです。

矢吹紘子
やぶき・ひろこ／ライター兼通訳案内士。雑誌で執筆する傍ら旅行者を日々案内。お寿司の自販機が気になります。www.tokyoai.jp

CINEMA text : Yusuke Monma edit : Mariko Uramoto
ENGLISH illustration : Adrian Hogan text : Hiroko Yabuki

あまい乙女になりたい

Wanna Be Sweet Maiden

和スイーツのプロと洋菓子マニア、ふたりが交互にオススメを紹介。

第51回

和洋折衷のヘルシースイーツが魅力。

Tapioca Fruits tea

タピオカフルーツティー（苺）

くず餅乳酸菌入りのタピオカフルーツティーはこの冬注目の新メニュー。700円。

Tofu Cheesecake

もっちりお豆富のチーズケーキ

お豆富の風味が凛い、甘さ控えめ。苺ソースとの相性も抜群。720円。（全て税込）

Strawberry Shiratama Shiruko

苺の白玉しるこ

果肉たっぷりの苺ピューレに小豆、白玉を合わせた冷たいおしるこ。845円。

Kuzumochi Pudding

くず餅プリン

人気No.1の看板メニュー。独特の“もっちり”食感が癖になるおいしさ。650円。

Greentea Cream Anmitsu

抹茶クリームあんみつ

一皿に和素材をぎゅっと詰め込んだボリューム満点の和スイーツ。900円。

江戸時代から続く、元祖くず餅の名店が手がける〈船橋屋こよみ〉には、和と洋が融合したヘルシースイーツが豊富！　特におすすめは看板メニューの「くず餅プリン」。15カ月間乳酸菌で発酵させた小麦でんぷんを使用することで独特の“もっちり感”を実現。さらに一口食べた途端に、秘伝の黒糖蜜と香ばしいきな粉の風味が口いっぱいに広がる上品な味わいは老若男女に愛される逸品で、ちょっとした手土産としても重宝しています。

このほかにも、伊豆七島産の天草を使用した寒天が主役のあんみつや、体に優しい豆富をたっぷりと使用したヘルシーなチーズケーキも定番の人気メニュー。

また、今が旬の苺を使用した限定メニューも要チェック。新作のくず餅乳酸菌入りのタピオカドリンクや、果肉たっぷりの苺ピューレに自家製あんと白玉を合わせた冷たいおしるこは必食。

アンティークのインテリアが並ぶレトロな雰囲気がどこか落ち着く〈船橋屋こよみ〉のヘルシー和スイーツで、お腹も心も満たされてはいかがでしょう？

船橋屋こよみ

〈船橋屋〉の創業200周年記念として誕生した和スイーツカフェ。東京都渋谷区広尾5-17-1　☎03-5449-2784　11:30〜17:00LO（テイクアウト11:00〜20:00）　無休　25席　禁煙

安原伶香

やすはら・れいか／和スイーツ研究家。江戸中期創業の和菓子店〈大三萬年堂〉の十三代目。和スイーツプロデューサーとしても活動。

名刺代わりのこのひと皿 51

Restaurant **FARO**　One Dish **明浜みかんが忘れた色**

デザートは3品登場（20,000円のディナーコースより）。内容は日によって変わる。東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10F　☎03-3572-3911　12:00〜13:30LO、18:00〜20:30LO（予約受付は営業日の11:00〜22:00）　日月祝休　28席　禁煙

今号で特集した“日本のお茶”がいま、世界的に注目を集めている。お茶に限らず、日本の風土に育まれた素材は、料理人のイマジネーションをとかく刺激するものだ。

昨年10月、新たにエグゼクティブシェフを迎え、生まれ変わった銀座〈FARO（ファロ）〉。日本ではめずらしいガストロノミックなイタリアンが話題だが、能田耕太郎シェフによる料理とともに高い評価を得ているのが、シェフパティシエ、加藤峰子さんが作るデザートだ。

〈オステリア・フランチェスカーナ〉など、イタリアの名だたるレストランで働き、つねにその土地の気候風土を意識し、テーマ性のあるデザートを作り続けてきた加藤さん。〈FARO〉でもその料理哲学を貫いているが、漆黒に彩られた「明浜みかんが忘れた色」には、その思想が色濃く反映されている。この皿に込めたのは、昨年、深刻な豪雨の被害を受けた愛媛県・宇和島市で重要文化財に指定されている段々畑への思い。アイスクリーム、ソース、メレンゲ、ゼリーなどこの皿を構成するすべての要素に、宇和島の段々畑で育った明浜みかんが用いられている。「災害に負けず、再生に向けて頑張り続けている土地の人々や生産者がいる。私たちにはその思いを、料理を通して伝えていく使命がある」

大胆な発想力の根底にその信念があるからこそ、このひと皿には強烈なインパクトが宿るのだ。

小寺慶子

こでら・けいこ／“肉”を糧に生きる肉食フードライターとして、さまざまな雑誌に執筆。ダイエットと食欲の狭間で葛藤する日々。

SWEETS photo : Chihiro Oshima
GOURMAND illustration : Maori Sakai　text : Keiko Kodera

ひでおマスター
せつこママ

スナック フォーカス ☎3997-1184

スナックフォーカス

チャージ1,200円でドリンク600円〜、ボトル3,000円〜。カラオケは1曲200円。ママお手製のお漬物も絶品。📍東京都練馬区石神井町7-14-2 ☎03-3997-1184 🕔18:00〜1:00 休火休 20席 喫煙

お菓子(スナック)つまみに咲くトーク
スナック男女の人生劇場 51

マスターからの御言葉
「相槌上手は愛され上手」

居酒屋並みにメニューが多いのは、もともと和食の料理人をかじってたから。料理屋だと仕入れが大変だし、当時はスナックが流行っていたんです。だから店では、なんでも手作り。ラーメンだってスープから作るしね。34年目を迎えられるのも、たくさんの仲間の助けのおかげ。感謝を込めて頭を下げて、お客さんを大事にする。長続きのコツはそれに尽きるでしょ。人に可愛がられるには、相槌が大事なんですよ。一言めは「そうなんですか、へぇ〜」。二言めは「いや〜知らなかったな、勉強になります」。相手を気持ちよくさせるとベラベラ喋ってくれるから（笑）。でね、時々こっちから質問してあげるの。そうすると「あ、この人ちゃんと話聞いてるな」って思うから。それは年上でも年下でも一緒。年取るとさ、偉ぶって知ったかぶりする奴が多いけど、わかんないもんはわかんないから。自分が間違ったときは、ごめんなって素直に言えるジジイでいたいよな。いくつになっても謙虚さを忘れずにいたいね。

マスター歴：34年　血液型：O型　干支：申

星座：乙女座　趣味：ゴルフ、麻雀、釣り

カラオケの十八番：「さようならは五つのひらがな」

好きな女性のタイプ：ママ♥

今夜のお菓子

〈東ハト〉の「ビーノ」。「これ、えんどう豆のお菓子なの？　へぇ〜。酒のつまみになりそうだね」

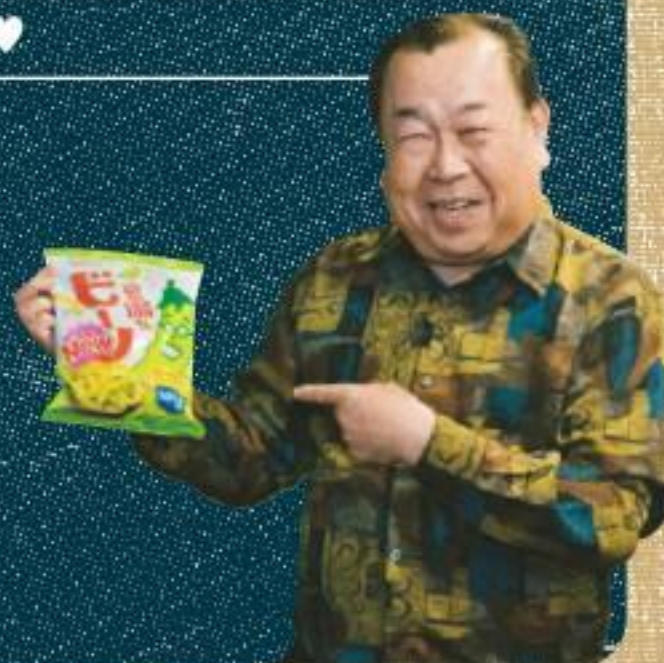
□ GENTLEMAN □ CINEMA □ ENGLISH □ SWEETS □ GOURMAND ■ BOOK ■ SNACK □ WORD □ ART □ MUSIC □ LOVE □ EVENT

同じ釜の本を食らう

51釜目

町田康さんがセレクトした本をご本人とゲストがクロスレビュー。

『居た場所』
高山羽根子

小さな島で生まれ、港街に暮らし、実習留学生として来日した小翠。ひとり暮らしを始めた場所に行きたいという彼女に連れられて「私」と読者は旅に出る。地図に表示されない街、小さな生き物、古い記憶。日常に不思議が混じり合い、いくつもの境界が滲んでいく表題作と、2つの短編を収める。（河出書房新社／1,400円）

私たちは普段、危機と平穏とは別のものと考えている。つまり、平穏な状態が破れた状態が危機で、危機が去ればまた平穏な日常が戻ると考えている。だけど実は、本当はそうではなく平穏と危機はいつも同時にあって、私たちの心の内で重なり合って、或いは隣り合って同時に存在しているのではないか。

とそう思ったのは、この『居た場所』を読んだからで、一般的な小説の中では世の中で起こることは単に「設定」で、その設定の中で個人がどのように動き、動かされるか、を描くか、或いは、個人を世の中の動きや作者の思想を表現するための「キャラ」とするか、のいずれかである場合が多い。ところがこの小説はそうした安易な形をとらず、その結果、なんだかよくわからず、日常的な感覚を失ってはいないのだけれども、危ないことが間違いなく自分の身の上に起こっている、こうしているうちにも確実に進行していることだけはありありと実感される、というその実感が文章で表現されている。心がゾワゾワする。私が小説に求めるすべてはこの感覚、この実感。それが全部あってこれは写実。実は写実。

Select & Review
町田 康

まちだ・こう／作家、ミュージシャン。『ギケイキ』『漂流』「酒をやめると人間はどうなるか。或る作家の場合」など連載、著書も多数。

Machida's Select

居た場所
高山羽根子

Guest Reviewer
西田 藍

にしだ・あい／アイドル、書評家、ライター。ミスiD2013に選出されデビュー。書評連載、文芸誌やSF専門誌への寄稿も数多い。

母語と母国の記憶を共有しない家族が「向こう側」の世界にいるとき、お互いにとって、母国は外国であったと思い知る。私の父は外国人で、その瞬間に覚えはあった。でも、それは断絶ではなくて、理解だ。蒸気で見えない中から現れた登場人物たちは、少しずつ輪郭がはっきりしていって、特に心当たりもないのに、彼らを身近に感じた。彼らが住む土地は、知らないけれど知っているはずの私の母国のどこか。彼らの旅先である彼女の「居た場所」も、どこか知っているような気がする外国のどこか。でも、足元がぐらついてきて、だんだん、頭もふらふらして、わかりそうになるたびに、わからないものが増えていった。それって悪夢の一種みたいで、本当は気持ち悪いはずなのに、なんだか心地が良かった。

今月の本と併せて読みたい！
世界認識の方法について 考える2冊

『Blind Date』
志賀理江子

タイ人の女性がバイクの後部座席から真顔でこちらを見つめ返す写真が続く。ひたすら「見られる」ことを経験した写真家は、視覚だけに頼らない社会との関わり方についても模索する。（T&M Projects／8,000円）

『空間の経験 身体から都市へ』
イーフー・トゥアン

《ある空間が、われわれにとって熟知したものに感じられるときには、その空間は場所になっている》ことを、経験・身体・子供・神話・時間などの視点を積み重ねて考察する。（山本浩・訳／ちくま学芸文庫／1,400円）

Bookseller **田中利裕**

たなか・としひろ／昨年開業した〈本のお店 スタントン〉の店主。📍大阪府大阪市東住吉区駒川5-14-13 ☎06-6694-5268

BOOK photo : Megumi Uchiyama edit : Hikari Torisawa
SNACK photo : Hiromi Kurokawa text : Ayano Sakai

数ある作品からこぼれ落ちる、
“ことば”のかけら、集めました。

コトバビュッフェ

KOTOBA BUFFET

Dish #13

彼女が何よりも愛したのは読書のあとにも続く鮮明な夢を見ているようなひとときだった

──『マイ・ブックショップ』本編より

「本が一冊あれば、それは弾をこめた銃砲があるのとおなじこと」

読書が禁じられ、思想が阻まれた世界を描き劇中にも登場するレイ・ブラッドベリのSF小説『華氏451度』の一節だ。だとすれば、書店は大砲か戦車か、はたまた優秀な戦士を育てる武器商人となり得るのか。

舞台は1959年のイギリスの、書店が一軒もない町。戦争で夫を失った読書家のフローレンス・グリーンは、夫婦の夢でもあった書店を開くことを決意する。しかし事はそう簡単には運ばない。町の有力者であるガマート夫人が権力を使って執拗に邪魔をしてくるのだ。しかし町の人たちは誰一人文句が言えない。フローレンスが孤軍奮闘する中、味方は読書家で変わり者のブランディッシュ氏と店を手伝ってくれた賢い少女クリスティーンの2人だけ。書店は繁盛していたし、町の人たちだって本が嫌いなわけじゃない。ただただ権力に逆らうのが面倒なのだ。

フローレンスは本を通して文芸作品の面白さだけでなく、様々な思想の種を町に蒔いていたのだ。その妙薬は、すぐに戦える武器にはならないかもしれないが、きっとじわりじわりと誰かの心に効いていき、銃よりも強い信念を育んだに違いない。

『マイ・ブックショップ』1959年のイギリスで書店を開く、本を愛した女性の物語。監督：イザベル・コイシェ。3月9日（土）よりシネスイッチ銀座ほか全国順次ロードショー。

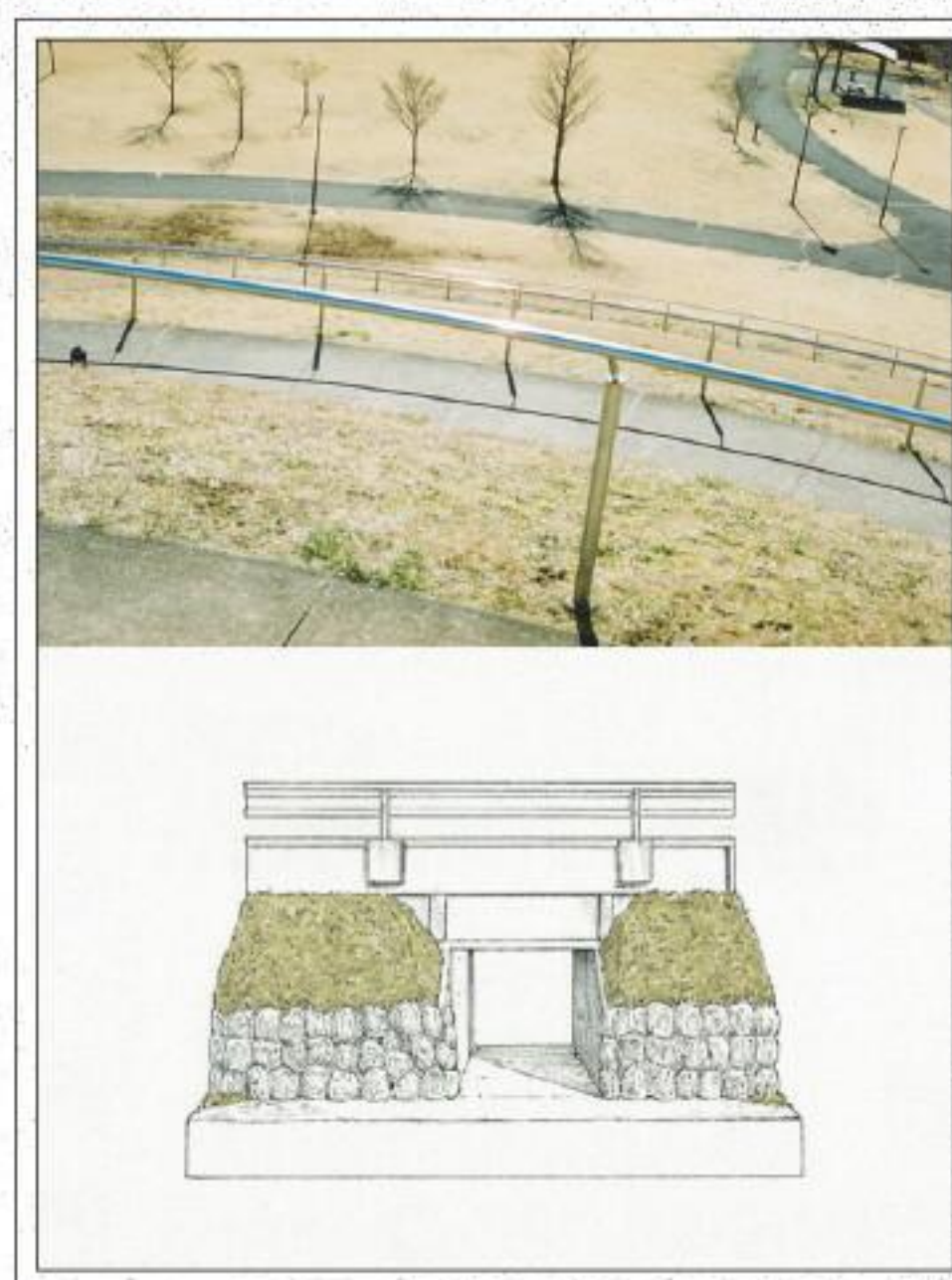
上條桂子

かみじょう・けいこ／編集者、ライター。アート、演劇、映画、本、デザイン…興味の幅は広い。編著書に『玩具とデザイン』（青幻舎）。

アートの円卓 51

ROUND TABLE OF ART

毎回、アーティストと会って作品のことなど四方山話をします。

BRAND NEW!

上／Ayumi Yamamoto　下／Yoshifumi Takeda

竹田嘉文×山本あゆみ『overlaid』

目黒〈CLASKA Gallery & Shop “DO”〉Gallery2で、3月10日まで。写真とイラスト各26点の展示作品を収録した2冊組作品集も販売。東京都目黒区中央町1-3-18 CLASKA本店2F　☎03-3719-8124　11:00〜19:00　不定休

大池　初めての展示だそうですね。

竹田　そうなんです。写真家の山本あゆみさんに声をかけてもらったのが大きいですね。山本さんも展示は初で、僕が絵よりも写真が好きだったり、山本さんはもともと絵を描いていて、写真より絵が好きだったり、お互い興味の範囲も近くて。1年ほど前、2人の作品を並べてみた時に、ありかも、って。僕自身が考える、いい意味で引っかからない、ニュートラルな見られ方をしたいという忍びの美学の部分でも一致していました。

大池　二人展のテーマ〝重なり〟にはどんな意味がありますか？

竹田　山本さんが写真について話してくれた時、線の交わり方、境界線、光の影が一直線になった面白さなど、〝線〟や〝重なり〟がきっかけになった写真がたくさんありました。僕は、壁があって、ドアがあって、というように合理的に景色ができあがっていく様子や用途を失った階段、どこにもつながっていない扉など、何かしらの理由で結果的にできてしまったトマソン的な風景を見て考えるのが好きで、山本さんの写真にもどこかそういう側面を感じました。展示では、山本さんの写真に個人的な解釈を加えて、ヴィジュアルとしての共通項を絵にしたり、色を引用したり、それぞれの写真とテーマが重なるような作品をいろんなアプローチで描きました。

大池　竹田さんの絵って、3DソフトのXYZ軸に家やモノが載っているイメージがありますね。

竹田　常にXYZで考えますね。グザヴィエ・ヴェイヤンのローポリゴンの人物彫刻に衝撃を受けて、ハッチング（細かい平行線を引き重ねる手法）で描く時にも、それを意識して面を取るようにしています。この手法を使うようになったのは、風刺画家のJ・J・グランヴィルや、フランク・パターソンのイラストの影響が大きいです。

大池　題材も不思議ですよね。

竹田　描けばよくなると分かりきっているものには魅力を感じなくて、例えば展示では、背にストローが斜めについた紙パックなども描きました。用意されすぎていないもの、普段は誰も気に留めていないようなものが気になるんです。

2019

2019

2019

Artist

竹田嘉文

たけだ・よしふみ／1982年生まれ。イラストレーター。大学では映画を専攻。モーショングラフィックデザイナーとして勤務後、2010年よりイラストレーターとして活動を開始。www.takedayoshifumi.com

大池明日香

おおち・あすか／LABLINE.TVのなかの人。編集・執筆・展示など。『BRUTUS』などに書いたり。東京の東と酒とシャン²が好き。

WORD text : Keiko Kamijo
ART text : Asuka Ochi　edit : Mariko Uramoto

今宵も深酔い♪ MUSIC BAR 51

平成ギリギリ最後に
新世代の新作満載。

渡辺隔週

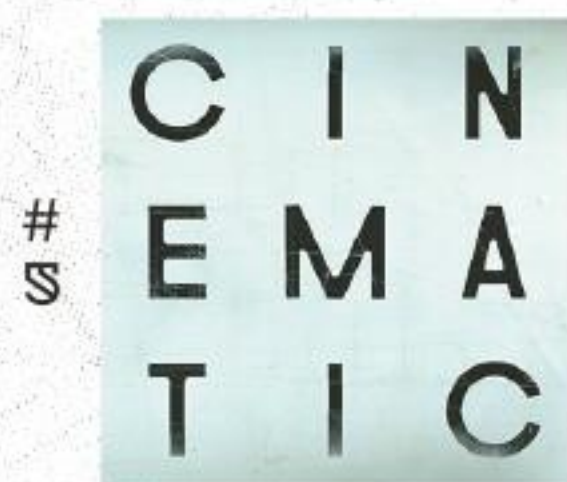
わたなべ・かくしゅう／朝ドラ『まんぷく』もついに終盤へ。もう萬平さんが苦しむことはありませんよう、毎朝祈っております。

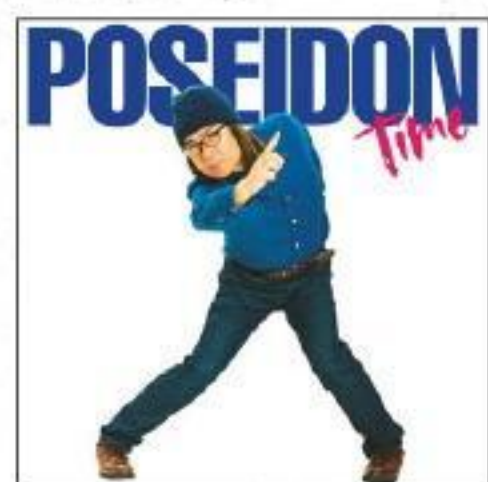
ひよりちゃん（常連のコーヒースタンドの娘）じゃないか。そうか、もう20歳になったから、一人でお酒も飲めるようになったんだね。なに？ それで春から社会人だって!? それはダブルでおめでたいな。じゃあ、今日は何かといいニュースが続いているあいみょん（1）のニューアルバムから。「貴方解剖純愛歌～死ね～」（2015年）で出てきた時は、まぁ物騒な子が現れたと思ったけど、「君はロックを聴かない」（17年）がTBSラジオでパワープレイされ始めた時かな。恋人との、決定的に詰められない距離ってあるじゃない？ それを凄くうまく歌った曲だなと思って、感心しちゃったんだよね。その後、昨年大ブレイクを果たして、NHK紅白歌合戦で「マリーゴールド」を熱唱した時は、「おお、ここまで大きくなったかぁ」と思わず感動したよ。アルバムも、タイトル通り〝今この時〟をストレートに歌った曲が多い。タイアップの曲も多いけど、あまり媚びていない感じも素晴らしいと思う。今年の活動にも期待しよう。

過去にはD.A.N.や、蓮沼執太フィルでスティールパンを演奏していた才女、小林うてな率いる女子3人組ユニット、ブラック・ボボイ（2）の初のアルバム。トラップやダブなどのダンスミュージックを、ディープに落とし込んだファーストドリップという感じ。音楽的にはダークな作風なんだけど、思わず踊り出しちゃうような曲がいい。これはフジロックとか、山の中で聴いてみたいな。

今年はもう野外フェスのラインナップが発表されているけど、AAAMYYY（3）も屋外で聴きたいダンスアクト。KANDYTOWNやDAOKOとの共演もあって、国内でも人気だけど、今後は海外からも注目されるだろうね。

それから、今年のお正月にあの「U.S.A.」を山下達郎風にカバーした仰天動画が話題になったポセイドン石川（4）。まさかのメジャーデビューで驚いた。YouTubeの公式サイトにどんどん曲がアップされているから聴いてみて。

4月には久々の来日公演を予定しているザ・シネマティック・オーケストラ（5）の激シブな新譜を聴きながら、本日は閉店！

#5
『To Believe』
THE CINEMATIC ORCHESTRA

12年ぶりの新作。LAの「Brainfeeder」系の音楽家との邂逅。歌モノもさらに円熟味を増し、壮大なオーケストレイションとエレクトロニクスのバランスはさすが！ 3月15日発売。（ビートインク／2,400円）

#4
『POSEIDON TIME』
ポセイドン石川

山下達郎氏の近年のステージ衣装をコピーしたジャケット。しかし、よーく見るとお顔はイジリー岡田師匠にも見えるところもナイスです！ さて、今後どうするか。（コロムビア／1,852円）

#3
『Body』
AAAMYYY

ソロアルバムを発表後、なんとTempalayに正式加入が発表された才女。「屍を越えてゆけ」や「被験者J」など、ショッキングなタイトルが並ぶけど、癖になる感触。（スペースシャワー／2,315円）

#2
『Agate』
Black Boboi

小林うてな、ジュリア・ショートリード、エルムホイの3人組。深海の中に、一筋の光が射すようなダークで美しいメロディとサウンドメイク。今後はライブ会場でCDの販売も。（BINDIVIDUAL／配信限定）

#1
「瞬間的シックスセンス」
あいみょん

満を持して発表されたセカンドアルバム。同名の映画主題歌「あした世界が終わるとしても」は、ラジオでもかかりまくり！ フェスへの出演もあるけど、リリースツアーにも期待。（ワーナー／2,800円）

精神科医・星野概念の

あまから恋わずらい Karte No.13 お茶と恋

今回のHanakoの第一特集は「お茶」。お茶といえばナンパです。え……？ ですよね。高校時代、男子校だった僕は出会いがなく、悶々（もんもん）と過ごしていました。男子校では、僕のような悶々群と、日々他校の女子と遊んでいるモテ群に分かれます。悶々群も、女子に興味はありますが、恋愛の成功体験が乏しいか、全くないため、無意識的に女子と遊びたいという欲望を抑圧しています。だから、モテ群の人に合コンに誘われたりすれば、不安を抱えつつ密かにノリノリです。僕も一度合コンに行った時、女子とただカラオケをするだけで楽しすぎて、「この時間、おかわり！」と叫びたくなりました。そこで、誘ってくれた人に、女子の知り合いを増やすコツを聞くと、街で「お茶しない？」と声をかけろと言われました。恐らく、うまいことナンパせよという意味でしょう。でも、当時の僕は全く咀嚼（そしゃく）せず言葉を丸呑み。翌日からそんなに怖そうじゃない女子高生に「お茶しない？」と声をかけ続けました。多分半年くらいは毎日。しかし、成果はゼロ……。想像してみてください。カッチカチに硬い表情で、チャラさと真逆の風体の男に突然、「お茶しない？」って言われるんです。怖すぎる！ この挫折体験により、僕はさらに臆病になりました。今は酒に続いて大好きなお茶ですが、酒と違って、時々このトラウマがフラッシュバックして煎茶をこぼしそうになります。

星野概念

ほしの・がいねん／精神科医として総合病院に勤務。雑誌・webでの執筆業や、音楽活動も行う。いとうせいこう氏との共著『ラブという薬』が発売中。

MUSIC text : Katsumi Watanabe edit : Mariko Uramoto
LOVE illustration : Misaki Tanaka text : Gainen Hoshino

おしゃれなおじさんとおしゃれな本に注目です。

よしえ　私、旅先で民族衣装を着るのが好きで。ベトナムでアオザイ、スリランカではサリーを着たことがある。日本だと静岡で茶摘みの格好もしたし、十二単（じゅうにひとえ）が着られる温泉宿に泊まったことも。

はな　十二単!?　重くない？

よしえ　重い（笑）。重いんだけど、写真撮るだけだから大丈夫。あれはいい思い出になったな。で、そんな衣装好きの私が気になっているのがアフリカの衣文化を紹介する「“着る”アフリカ展」（1）。

はな　“世界一おしゃれな男”で有名なサプールの写真も展示されるんだね。彼らって高級スーツに身を包むことで暴力反対のメッセージを訴えてるって聞いたことがある。そのポリシーが素晴らしいし、独特の色使いも惹かれる。ちなみに私は今、おしゃれな本を探してるから、「世界のブックデザイン」（2）と「東京アートブックフェア」（3）は行きたい。

よしえ　「世界のブックデザイン」は「世界で最も美しい本コンクール」の受賞作品が見られるんだよね。しかも入館料が無料。

はな　太っ腹だよね。「東京アートブックフェア」も国内外のおしゃれなアートブックやZINEが集結。1カ月間毎日開催されてるから、好きな時に覗きに行きたいな。

よしえ　銀座は立ち寄りやすいしいいね。本といえばこの間、国際漫画祭でグランプリを受賞した高橋留美子先生！　私、彼女の作品が大好きで。今、池袋では「うる星やつらカフェ」（4）が開催中。

はな　ラムちゃんは永遠のキュート＆エロス。女子の憧れだよね。

どれ行く？

EVENT MENU

楽しいことが大好きな女子2人が全国で行われるイベントについて勝手におしゃべり。

「ラムちゃんのビリビリスムージー」かわいすぎ！

『まんぷく』好きはカップヌードルミュージアムへ！

はな
料理家。発酵食品をメインにしたカフェを開くため物件探し中。趣味はテニス。最近、社会人のソフトテニスサークルに入ったばかり。

よしえ
IT関連会社に勤めるOL。はなとは大学時代のダイビングサークル仲間。夏はダイビング、冬はスノボに出かけるアクティブガール。

よしえ　漫画の一シーンを表現したメニューがめちゃくちゃかわいくて。『めぞん一刻』の「響子さんのレバニラ中華丼」も気になる。

はな　かわいい。あと、朝ドラ好きの私としては、「安藤仁子展」（5）も押さえておきたいところ。

よしえ　『まんぷく』見てる？

はな　もちろん！　歴代の朝ドラの中でベスト3に入るくらい好き。萬平さんをしっかり支える福ちゃんに強さと優しさを感じる。人生いろんなことあって大変だけど私も頑張ろうって朝から励まされる。

よしえ　そこまで（笑）。

はな　あとは、「新・北斎展」（6）も行ってみたいんだよね。

よしえ　北斎って誰だっけ？

はな　ダイナミックな波を描いた『冨嶽三十六景』の人！　鮮やかな色使いとしなやかな線は本当に圧倒される。でも今回はそういった代表作だけじゃなくて、日本初公開の作品もあるみたい。

よしえ　風景画だけじゃなく、美人画、花鳥画、漫画、役者絵などさまざまな絵を描いてんだね。

はな　さすが天才。壮大な画業。

よしえ　そういえば昨年、映画『プーと大人になった僕』を観たんだけど、ディズニーアニメとはまた違った面白さがあって。で、その原点とも言える「クマのプーさん展」（7）も行きたいな、と。

はな　プーさんのモデルになったぬいぐるみの複製も展示されるんだね。私は仕事柄、食器が好きだから、「染付」（8）も観ておきたい。白地に青の器って本当に美しいし、国によって嗜好が違うからその違いを発見するのも楽しそう。

よしえ　わぁ〜繊細できれい。

はな　あと、志賀理江子さんの個展（9）は新作多数で要注目！

1　〜 3/24
“着る” アフリカ展
神奈川県立地球市民かながわプラザ あーすぷらざ
コンゴのサプールの写真や東アフリカの布、ルワンダ人のアーティストの作品などを展示。earthplaza.jp

2　〜 3/31
世界のブックデザイン2017-18
印刷博物館
「世界で最も美しい本コンクール」の受賞図書、各国の入賞図書約200点を展示。www.printing-museum.org

3　3/8 〜 4/7
TOKYO ART BOOK FAIR : Ginza Edition
Ginza Sony Park
毎週末入れ替わりで計150組が出展。アートブックのワークショップも。tokyoartbookfair.com/ginzasonypark

4　〜 3/31
うる星やつらカフェ
池袋パルコ
ラムなど個性的なキャラクターにフィーチャーしたメニューを提供。the-guest.com/urusei_yatsura_ikebukuro

5　〜 3/31
チキンラーメンの女房 安藤仁子展
カップヌードルミュージアム 横浜
NHK『まんぷく』ヒロインのモデル、仁子の魅力的な人間像に迫る。cupnoodles-museum.jp/ja/yokohama

6　〜 3/24
新・北斎展 HOKUSAI UPDATED
森アーツセンターギャラリー
近年発見された作品や日本初公開の作品などを含めた約480件（会期中展示替えあり）を展示。hokusai2019.jp

7　〜 4/14
クマのプーさん展
Bunkamura ザ・ミュージアム
プーさんがどのように生まれ、愛されてきたのか。貴重な原画と資料などからその魅力を紐解く。wp2019.jp

8　〜 3/24
染付－世界に花咲く青のうつわ
出光美術館
中国、日本、朝鮮、中東から欧州まで染付が愛用されてきた国や時代の変遷をたどる。idemitsu-museum.or.jp

9　3/5 〜 5/6
志賀理江子 ヒューマン・スプリング
東京都写真美術館
東北の厳しい冬の先にある春に惹かれ、人々の心身の衝動や反動などに焦点を当てた作品を展示。topmuseum.jp

GENTLEMAN　SNACK　CINEMA　WORD　ENGLISH　ART　SWEETS　MUSIC　LOVE　GOURMAND　■EVENT　BOOK

EVENT　text : Mariko Uramoto

野村友里連載

Good Neighbors, Good Suppliers

世界中からお取り寄せ！

Styling by 野村友里

のむら・ゆり／フードディレクター。〈restaurant eatrip〉を手がけるほか、「nomadic kitchen」では生産者を巡り、イベントを開催。映画『eatrip』では監督も務めるなど多彩に活動。

Photo by 長島有里枝

ながしま・ゆりえ／写真集に『5 Comes After 6』『SWISS』など多数。2001年に『pastime paradise』で木村伊兵衛写真賞受賞。10年に『背中の記憶』で講談社エッセイ賞。

〈濱醤油（はましょうゆ）〉の塩こうじ

見えない力で導くように。歴史ある醸造場の新商品。

徳島県神山で〈FOOD HUB PROJECT（フードハブプロジェクト）〉を営む友人に紹介してもらったのが、同じ徳島県にあるこの塩こうじとの出会いでした。

〈濱醤油〉の濱眞理子さんは、一過性のブームで終わらない塩こうじを作りたかったのだと話してくれました。数年前に起こったブームの際に、他の製品を取り寄せ、自分たちで食べてみるところから始めたと言います。そして、ほとんどの商品の塩分濃度が高いことが気になったそう。塩分濃度を高める理由は、賞味期限を延ばすため。ですが、〈濱醤油〉で作り上げたのは、塩分濃度およそ7％。さらに加熱殺菌をしない、〝生きた〟塩こうじが完成します。そこには明治30年創業という歴史ある醸造場としての誇りと、物作りに対する真摯な姿勢が見えてきます。

「私たちが使っている素材はすべて、国産のものです。契約栽培でお願いしていて、誰が、どんなふうに作っているのかまでわかります。農家さんと話していると本当にすごいなと思うんです。当たり前ですが、ただ種を蒔けばいいものではなく、土を作るところから始まるわけです。そうやって得た素材を〝生きたもの〟に変えるのが、私たちの仕事。もちろんそこに昔から伝わる工夫も含めて、手間をかけていく」

農作物と同じように、塩こうじの味も、常に一定ではないと濱さんは言います。ただし、それは〝生き物〟を扱うのだから当たり前のこと。その一定でないことを否定してしまうと、失われていくものがあるはずです。

では、〈濱醤油〉の塩こうじの賞味期限が短いという問題はどうすればいいのかといえば、使わない間は冷凍すれば、酵母と酵母菌は眠ってしまうのだそう。スーパーの商品棚に並べる、という売り手の都合ではなく、どうしたらおいしいものをできるだけ〝自然な形〟で届けることができるのか。濱さんたちの発想は、作り手の意志のさらに手前にある、素材の声を聞くところから生まれているように思います。そこには原料表示からだけでは絶対に判断できない見えない力が働いていて、食材をおいしく変化させてくれる。決してブームではなく、いつも家にあったらうれしい塩こうじなんです。

徳島県産の減農薬のコシヒカリを使った「濱さんとこの万能調味料『塩こうじ』」300g 500円ほか、創業以来120年以上使い続ける杉樽を使った本醸造の醤油「秘蔵しょうゆ」360㎖ 700円など。注文はHPから。
📍徳島県小松島市立江町字若松34 ☎0885-37-1128

 text : Toshiya Muraoka

スポーツ男子にクギづけ!

LOCKER ROOM

vol.74

photo : Yasunori Yamamoto
text & edit : Naoko Sekikawa

写真：福田直樹

ボクシングは
ドラマチックな競技

ボクシング

伊藤雅雪

- Birthday 1991/1/19
- Blood type A
- Height 174cm
- Birthplace TOKYO

いとう・まさゆき／27戦25勝1敗1分。2009年プロデビュー。第42代OPBF東洋太平洋スーパーフェザー級王者。昨年7月、WBO世界スーパーフェザー級王者決定戦で判定勝ちし、世界チャンピオンに。昨年末には同タイトルの初防衛にも成功。

試合前にホテルで号泣。人生初の経験でした。

肩にかけられたチャンピオンベルト。昨年7月、ボクシングの本場アメリカで行われたWBO世界スーパーフェザー級王座決定戦で勝利し、世界王者となった伊藤雅雪選手。その瞬間を「夢の中にいるような感覚だった」と語る。

完全アウェーでの戦い。「試合前は涙があふれて号泣しました。ここで負けたら今まで積み上げてきたもの全てを失うかもしれないという恐怖心もありました。でも、トレーナーから『日本でも米国でもリングの上では2人。場所はどこでもやることは一緒』と言われ、スイッチが入り、開き直って臨むことができました」

18歳でボクシングを始め、19歳の時に交通事故で大怪我。担当医からは引退勧告も受けたが競技を続け、20代前半はボクサーと営業マンの二足のわらじ生活。「サラリーマン時代は本当に大変だった」と振り返るが、そこまで突き動かされるボクシングの魅力とは？

「光と影のあるドラマチックな競技だと思うんです。命をかけてやってきた人生が、試合には詰まっている。だから殴り合うだけの怖いスポーツだと思わず、その選手が試合に至るまでの過程も知って、見てもらえるとうれしいです」

息抜きは家族とのひと時で、「家族とランチしてる時間が好き」と満面の笑み。2人の娘を持つパパでもあり、「子供は僕にベッタリです（笑）。だからずっとカッコいい父親であり続けたいです」。

戦う雄姿を子供に見せたい。そんな伊藤選手の次なる野望は？

「連続防衛記録にはこだわりがなく、アメリカでメジャーな選手になりたい。今年はWBC世界王者との統一戦も視野に入れてますが、考えるとワクワクします」

アメリカでは、自身のニックネーム"ザ・ジャッジ"も浸透中。「米国トレーナーの考案で、対戦相手を裁くの意。『裁判官みたいな黒のマントをつけて入場しろ』という提案は断りましたが（笑）」

心震える試合を求めて、貪欲に挑み続ける。ザ・ジャッジの愛称が世界中に轟く日はもう目前！

ワクワクする
試合をしたい！

My Favorite

Apple Watchで脈拍チェック。

脈拍でコンディションを把握。「普段は1分間に55回程度、試合前の仕上がってる時は43ぐらいを目安に」

— 気になるつぶやきPick Up! —

「欠点だらけですよ」

強くてカッコよくてイクメンって、非の打ち所ナシですか？「欠点いっぱいありますよ。服の脱ぎっ放しとか（笑）」

「計量後は家族と過ごす」

「計量まではずっとひとりで追い込んでいるので。計量をクリアしたら家族とゆっくりして、鰻を食べるのがルーティンです」

「ハートを見てほしい!」

「僕は気持ちで戦う選手なので、打たれても打ち返すし、計算をしない。毎試合、命をかけて戦っている姿を見てほしいです」

「感謝の気持ちを込めて」

昨年末には初防衛も成功。「お世話になっている方々に、日本のリングでベルトを巻く姿を見せることができ、ホッとしてます」

WE ♥ ARASHI

嵐さんと一緒。

VOL.132

THIS TIME MEMBER IS...

大野 智 SATOSHI OHNO / 櫻井 翔 SHO SAKURAI / 相葉雅紀 MASAKI AIBA / 二宮和也 KAZUNARI NINOMIYA / 松本 潤 JUN MATSUMOTO

今日の現場は…
「アレグラ®FX」新CM

日本に現れて今年で7シーズン目。アレグラ人・サトシーラがお寺に！

花粉は苦手、でもアレグラ人・サトシーラの活躍は楽しみ。
そんなシーズンが到来！ オリジナリティあふれる新CMをチェック。

花粉って何だろう…

MAKING

TV-CM 1

「アレグラ寺の和尚」篇

人生の大先輩からの言葉に感激。

「花粉って何だろう？」。サトシーラたちが答えを求めて訪れたのはアレグラ寺。そこで真理和尚から「花粉は昼だけでなく夕方も舞い降りるもの」との教えを授かり「つまり、ピークは2回！」と悟ります。人生の大先輩からの言葉に感激したサトシーラ。アレグラポーズも気合たっぷり。

TV-CM 2

「雑巾がけ@アレグラ寺」篇

アレグラ寺に入門し修行を！

花粉のことをもっと知りたいと思ったサトシーラとサクラーバはアレグラ寺に入門。「鼻水止めたきゃアレーグラー！」「しっかり効くのじゃアレーグラー！」と真理和尚の掛け声に合わせ、兄弟弟子らと雑巾がけに励む日々。花粉に苦しむ地球人を救うため、今年も体を張って大活躍！

しっかり効くのじゃアレ～グラ～ッ

今年も「アレグラ®FX」の新CMが到着。昨年は競歩で楽しませてくれた大野さん扮するアレグラ人のリーダー、サトシーラ。今年は桜庭和志さん扮するサクラーバと日本の〝おてーら（お寺）〟に降臨！ しかも2016年の同TV-CMにアレグラ人のボス、マリーグラとして登場した夏木マリさんが今回はアレグラ寺の住職・真理和尚に。撮影は実在するお寺の境内でのロケ。特殊メイクでつるつる頭の和尚姿に変身した夏木さんが現場に入り「帰ってまいりました。人間としてね！」と挨拶すると大野さんやスタッフも笑顔に。おなじみとなった全身紫色のアレグラスーツに身を包んだ大野さんは、TV-CMには映らない靴下まで紫色という徹底ぶり。「雑巾がけ@アレグラ寺」篇ではサクラーバや兄弟弟子のお坊さんたちと雑巾がけをするシーンがメイン。リハーサルと本番で様々な角度から撮影するため、縁側での雑巾がけはなんと計20回に！ 全力で雑巾がけに挑むサトシーラにご注目。

text : Kaori Tanabe

INFORMATION

「キレ」×「本格」を楽しめる新ジャンル 「アサヒ 極上〈キレ味〉」が新発売

「キレ・刺激」嗜好に応えるために、アサヒビールならではの「キレ」を追求した新ジャンル「アサヒ 極上〈キレ味〉」が全国で発売中。原材料には麦を100％使用（麦芽、大麦、スピリッツ（大麦）を使用。ホップ使用量を除く）しており、独自の高発酵醸造技術と冷涼ホップの活用等により、冴えるシャープなキレと麦100％の本格的な飲みごたえが楽しめます。缶350㎖、缶500㎖、アルコール分5％。㊐アサヒビール お客様相談室 ☎0120･011･121 https://www.asahibeer.co.jp/gokujo/

国内直営店でMIKIMOTO Bridal Fair開催 期間中の成約で素敵なプレゼントを進呈

ミキモトでは3月2日（土）～17日（日）まで、ブライダルフェアを開催。二人の新しい人生を見守るエンゲージリングやマリッジリングは、日本人の指のバランスやライフスタイル、豊かな感性を知り尽くしたミキモトならではの輝きです。期間中のブライダルリング成約で、オリジナルシャンパンなどをプレゼント。エンゲージリングのセミオーダー「MIKIMOTO Your One and Only」も好評です。㊐ミキモト カスタマーズ・サービスセンター☎0120･868254 https://www.mikimoto.com

紫外線や乾燥、環境ストレスを強力ブロック アユーラのさらりと快適なUVジェル

フェイス・ボディー用日やけ止め「アユーラ ウォーターフィールUVジェルα」（75g、2,800円）が4月1日（月）新発売。高水準の紫外線防御効果（SPF50+・PA++++）に加え、ブルーライト、PM2.5などの大気汚染物質、花粉、たばこの煙など肌ダメージの原因となるあらゆる環境ストレスを強力にブロックします。また、Wの保湿成分となめらかパウダー・さらさらパウダーの配合で、つけているのを忘れるようなさらりとした快適肌が続きます。㊐アユーラ☎0120･090･030 http://ayura.jp

※表示価格は希望小売価格

幅広いスタイルを提案するTo b. by agnès b. “my favorite style”キャンペーン

3月6日（水）～4月2日（火）に開催。トゥービー バイ アニエスベーの、自分らしいお気に入りスタイルを提案します。期間限定ショップでは、20,000円（税抜）以上の購入でオリジナルノベルティを先着でプレゼント。3月13日（水）～19日（火）に新宿伊勢丹2階イーストパークで開催される期間限定ショップでは、対象商品をシルクスクリーンプリントでお気に入りデザインにカスタマイズできるイベントを開催。㊐アニエスベー☎03･6229･5800 http://tob-by-agnesb.com

松竹梅白壁蔵「澪」リニューアル＆ 春にぴったりなロゼ色が期間数量限定新発売

マスカットを思わせる風味の「澪」スパークリング清酒と、りんごを思わせる風味の「澪」〈DRY〉スパークリング清酒（300㎖、475円他／壜）のデザインがリニューアル。高級感・発泡感を演出したラベルに。3月12日（火）には、さわやかで甘ずっぱく、さらりと飲みやすい「澪」〈ROSE〉スパークリング清酒（300㎖、520円他／壜）が発売。この時期だけの数量限定です。華やかなデザインのカートン入でプチギフトにも最適。㊐宝ホールディングス お客様相談室☎075･241･5111

※表示価格は参考小売価格

ビームスが台湾・信義エリアに 最大規模の新店舗をオープン

メンズ、ウィメンズのカジュアルのオリジナルアイテムと日本の国内外からセレクトしたウエアや小物、生活雑貨をラインナップした「ビームス 微風南山アトレ（BEAMS Breeze NAN SHAN atre）」（台北市信義區松智路17號3樓）がオープン。オープン記念として、LA発のジュエリーブランド〈Bill Wall Leather〉から台湾限定の別注アイテムを発売するほか、〈B印ヨシダ〉と「博多織」のコラボレートアイテムも予約販売します。㊐ビームス カスタマーサービスデスク☎0120･011･301

茶どころ狭山の春の風物詩 「狭山新茶と花いっぱいまつり」開催

4月29日（月・祝）、狭山市役所（入間川1-23-5）を会場に、市内で一番早く新茶を味わえるイベントを開催します。「狭山市お茶大使」らによる湯茶接待と新茶販売（50g、1,000円予定）をはじめ、人気の茶摘み体験（当日受付、先着順・無料）や煎茶お茶席（無料）、狭山のB級グルメ「狭山のさといもコロッケ」の販売、友好交流都市津南町の特産品販売など盛りだくさんのプログラム。茶娘姿のおりぴぃも出没します。9時～15時。㊐狭山新茶と花いっぱいまつり実行委員会☎04･2953･1111

吉祥寺の人気サロンPLUS ONE DESIGNが 作品集「人と髪とトウキョウ」を発表

吉祥寺の中道通り商店街エリアにある人気のheir design room「PLUS ONE DESIGN（プラスワンデザイン）」。日頃から【東京の今を感じる髪】をテーマに、人と髪に向き合い続けて10年のプラスワンデザインが言いたいことが詰まった作品集「人と髪とトウキョウ」を発表しました。店舗のみで配布する予定なので、吉祥寺のおしゃれな商店街を楽しみながら出かけてみては。詳しくは「プラスワンデザイン吉祥寺」で検索してHPをチェック。㊐PLUS ONE DESIGN☎0422･23･0504

大切な人たちとチョコレートを贈り合う イースターの楽しみ方を体験するイベント

「はじめよう、ショコラ de イースター2019」が3月30日（土）・31日（日）に代官山・T-SITE GARDEN GALLERY（東京都渋谷区猿楽町16-15）にて開催（入場無料）。日本を代表するパティスリーブランドの、ここでしか手に入らないイースター・チョコレートが購入できる他、チョコレートの芸術作品「ピエス」の展示、イースター エッグのデコレーションやクイズなど、イースターイベントの魅力を体験できます。㊐ヴァローナ ジャポン☎03･5215･2303 http://cdeaster.com

日本の美味しさ簡単レシピ 51

日本各地のストックフードを料理家が絶品アレンジ！

stockfood
「東京べったら漬」

江戸時代に生まれ、宮内庁御用達の品としても知られる東京名物。糀独特の甘みと風味が大根の旨みを存分に引き出し、そのままでもよし、料理の具材としても◎　180g 350円（東京にいたか屋 ☎03-5614-9090）

from 東京都（中央区）

日本橋は江戸文化の発祥地。鰻、天ぷら、寿司など日本を代表する食文化が発展した場所。

お漬物がおかずに！

Teacher
服部志真

はっとり・しま／〈しま食堂〉名義で活動。金・土曜のみ代々木公園〈SMI:RE DINER〉にておかず酒場を営業。素材を活かした食材の組み合わせ方が好評。

和える

海老とトマトのべったら和え

漬け糀も使って旨みたっぷりの一品料理が完成！

材料（2人分）

べったら漬……1/3本（60g）
ブラックタイガー（ほかの海老でも可）……6尾
フルーツトマト……小2個
パセリ……適宜
レモン……1/2個
塩……少々

作り方

1.海老は流水でしっかり洗って分量外の塩をまぶし、茹でておく。
2.トマトは一口大に切り、パセリは粗みじん切り、べったら漬はランダムにスライスする。
3.ボウルに1と2、べったら漬の糀（好みの量。分量外）、塩を入れ、レモンを搾って和える。
4.お皿に盛り付けて完成。

point

海老のおいしさアップの秘訣は下処理。流水でしっかり洗うと汚れや臭みが取れておいしくなる。

揚げる

べったら漬と豚肉の春巻き

春巻きは包んで揚げるだけで人気おつまみに。

材料（2人分）

べったら漬け……1/3本（60g）
豚肉ロース薄切り……80g
ピーマン……1/4個
三つ葉……1/2パック
ラー油……2〜3滴
塩……少々
春巻きの皮……3枚

作り方

1.豚肉、ピーマンは千切り、べったら漬は糀を落として5㎜幅の棒状に、三つ葉は3㎝ほどに切る。
2.1の豚肉にラー油と塩で下味をつける。
3.春巻きの皮で1と2を包み、170℃くらいの油（分量外）できつね色になるまで3〜5分ほど揚げる。
4.油を切って、お皿に盛る。

point

春巻きの皮の中央に、さらに1/2枚、皮を敷くと具材がはみ出ず、しっかりときれいに仕上がる。

photo : Chihiro Oshima　text & edit : Kayo Yabushita

インスタフォトグラファーが、
国内外の旅の景色をお届け。

#HanakoTravel

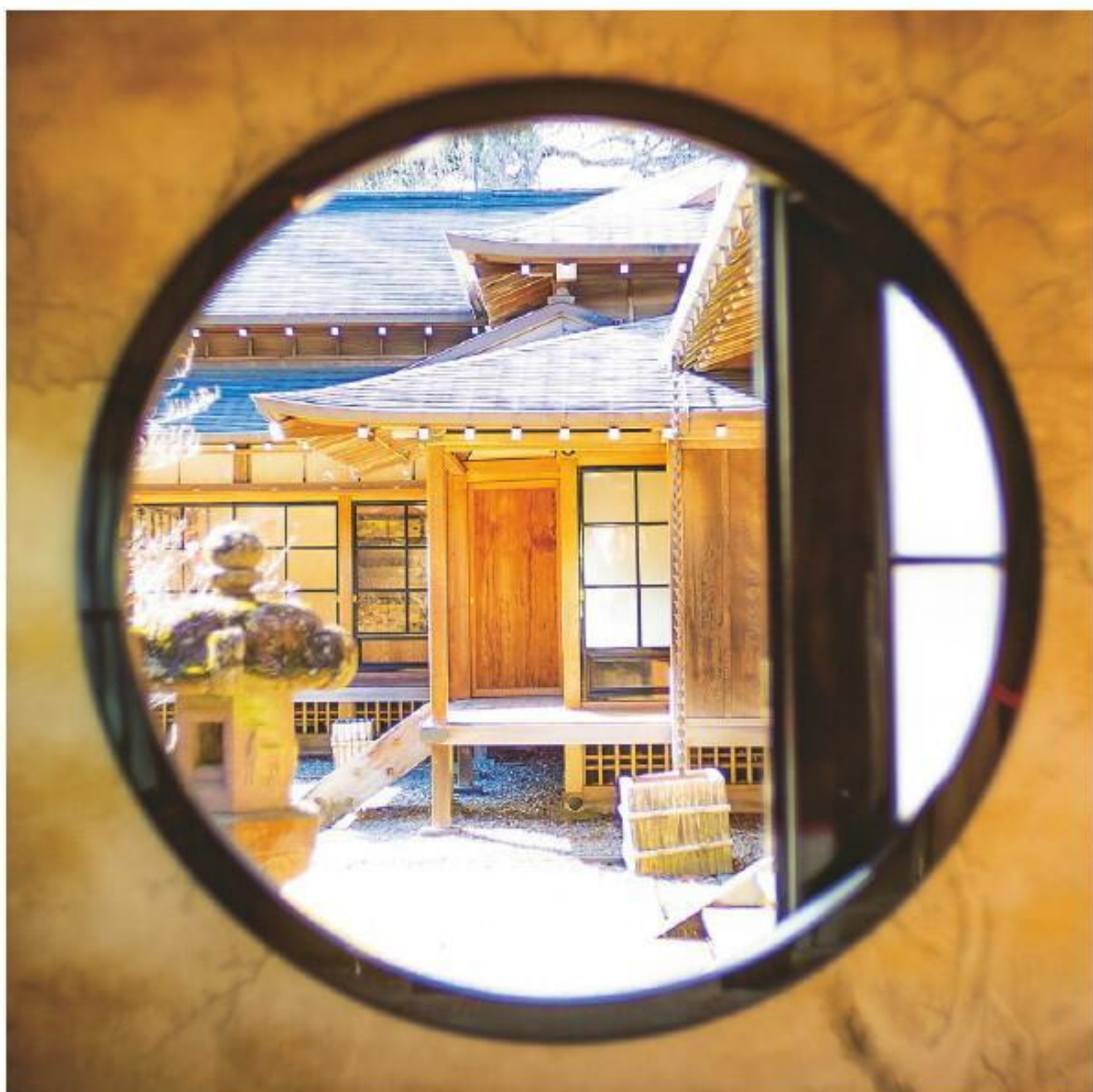
photo & text : _hikari_____

#松月氷室 #天然氷

#猿焼き #雲IZU

#人形焼き #みしまや #食べるのもったいない

Location

栃木県／日光

TOCHIGI/NIKKO

#日光田母沢御用邸記念公園

#本宮カフェ #世界遺産の中にあるカフェ

#明治の館 #絶品チーズケーキ

Account Name

@_hikari_____

フォロワー数9万人を超える人気インスタフォトグラファー。人や景色はもちろん物撮りなど幅広い写真を撮る。光を最大限に掛け合わせた写真が得意。

世界遺産を感じる食満載！日光で食べ歩き旅。

プライベートでもよく行く日光へ。いつもは写真を撮ったら日帰りなので、ゆっくり観光するのがとても新鮮でした。日光はおいしいものがいっぱい。お土産や食べ歩きにぴったりな〈みしまや〉の人形焼きは、「かわいくて食べるのがもったいない！」と言いつつ、顔からいただきました（笑）。私の大定番〈明治の館〉ではチーズケーキを。窓越しに緑を眺めながらほっと一息……。ランチで行った〈和み茶屋〉の懐石は、少しずついろいろ食べられて女性にうれしい。世界遺産エリアにある古民家をリノベした〈本宮(ほんぐう)カフェ〉は、ずっと行ってみたかった場所。御神木で造られたカウンターで、人気のクラムチャウダーをいただきました。ご利益がありそう！

#大きな中庭 #陽だまり

#和み茶屋 #ゆば懐石

#美しい庭園と日本建築

#明治の館別館游晏山房

#御神木のカウンター #クラムチャウダー

#日光杉並木 #木漏れ日

Information

日光へは東武鉄道で行こう。

世界遺産の日光東照宮にも近い東武日光駅までは、東武浅草駅または北千住駅から特急「スペーシア」「リバティ」で約1時間50分。手つかずの大自然が残る奥日光へは、そこからバスで約30分なので、少し足を延ばしてみるのがおすすめ。

Hanako公式アカウント（@hanako_magazine）でも写真アップ。#hanakotravelもチェック！

インスタフォトグラファーが、
国内外の旅の景色をお届け。

#HanakoTravel

side B

photo & text : _hikari_____

#中禅寺湖 #二荒山神社中宮祠大鳥居

#龍頭之茶屋 #お団子

#いろは坂からの景色 #夕焼け

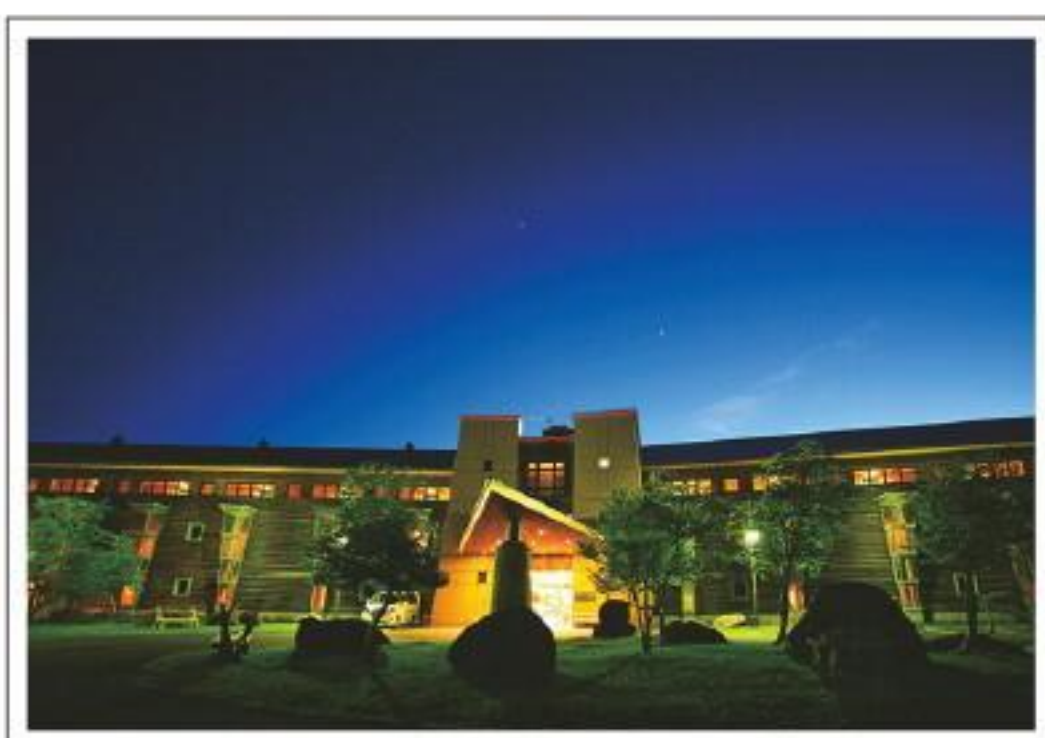
Location

栃木県／奥日光

TOCHIGI/OKUNIKKO

雄大な湖と森に囲まれて
静かに味わう奥日光。

いろは坂の絶景を登った先は、奥日光。日光よりさらに冷んやりとした空気で清々しい。今回は中禅寺湖畔の森の中に佇む〈中禅寺金谷ホテル〉に宿泊しました。北米の木材を使ったクラシカルな建物で、素敵な暖炉があるロビーや風を感じられるバルコニー、満天の星を見ながら入れる露天風呂など、まさに至福の時でした。朝食は木漏れ日差し込む中で。ゆっくり食べられるアメリカンブレックファスト形式。美しいオムレツと金谷ホテル名物のパンを満喫。チェックアウト後は、竜頭の滝を目の前にお茶できる〈龍頭之茶屋〉や、中禅寺湖畔の〈カフェハウストキ〉がおすすめです。カフェの窓から静かな湖を一望できるので、つい時間を忘れてしまいます。

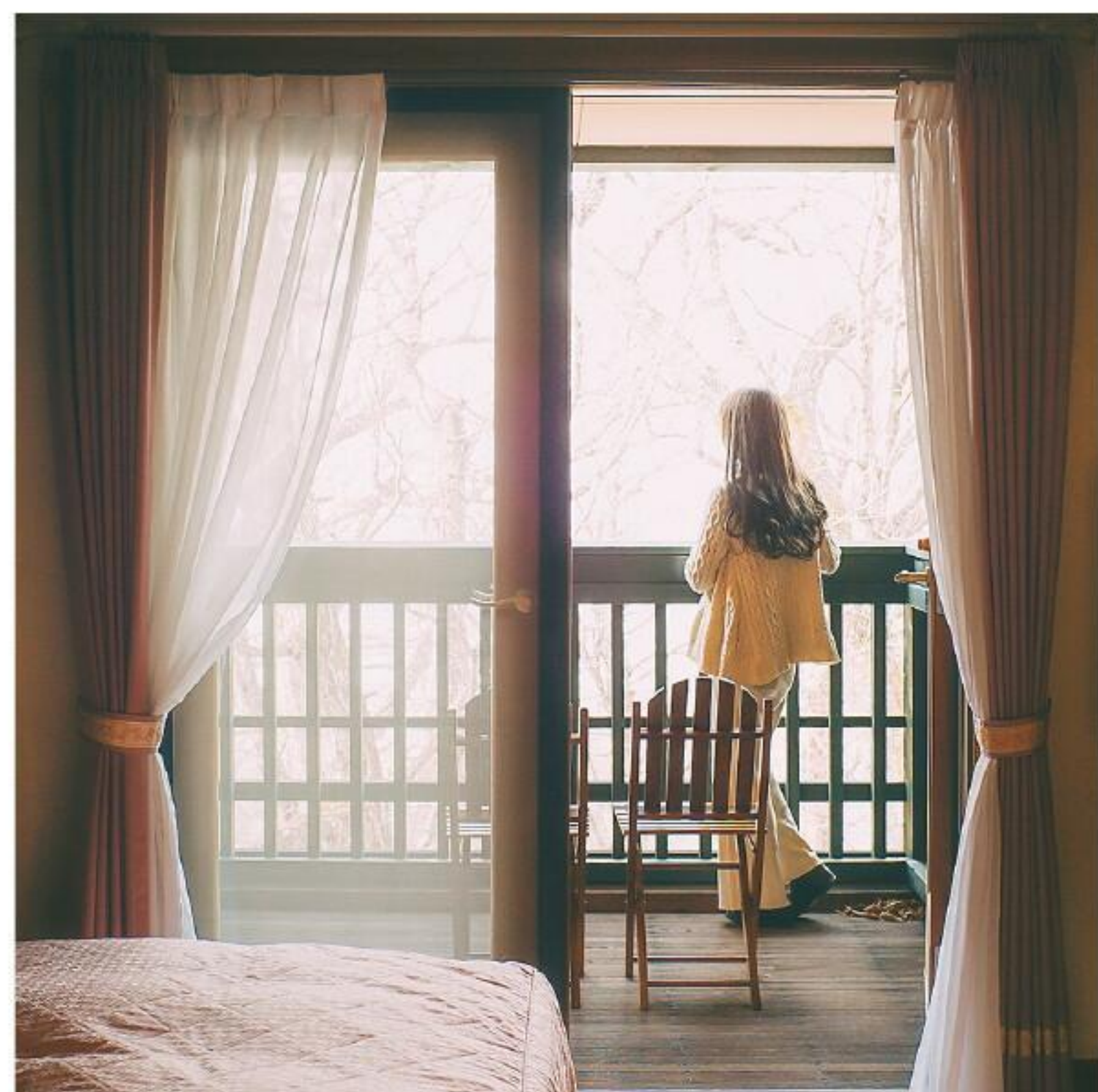
#中禅寺金谷ホテル #優雅な朝食

Information

宿泊は中禅寺金谷ホテルで。

中禅寺湖の畔に立つ中禅寺金谷ホテルは、全客室から大自然が望めるつくり。地元食材を使った自慢の料理や伝統のパンが楽しめるほか、日光湯元温泉からお湯を引く「空ぶろ」で日頃の疲れを癒やせます。www.kanayahotel.co.jp/ckh

東武鉄道公式アカウント（@tobu_nikko_trip）でも、日光・奥日光の魅力を発信しています。

#日光湯元源泉の露天風呂

#カフェハウストキ #ラテアート

#部屋のバルコニーでのんびり

GREEN A LA CARTE

4組のグリーンラヴァーによる、
日常を豊かに彩る植物の話。

グリーンアラカルト

#51

photo & text : Toru Watarai　illustration : Maori Sakai

渡来徹の［思考するいけばな。］

「1000を超える」ともいわれる流派があることは、いけばなに触れてみたい、という初心者にとってどれほどプラスになるのだろう。なにせ流派の特徴を知ることや差異を比べることは、スマホやPCのスペックを比較するよりよほど困難だと思うんです。「どうして小原流を選んだのか」としばしば聞かれます。理由はバイトの帰り道に、東京支部が新たに始めたお稽古場があったから。特徴はおろか流派の名前すら気にも留めませんでした。決め手は受付対応していた事務の方が面白い人だった、ぐらい。今ならインスタで#IKEBANAで検索して気になる花をあげている先生にアプローチもできる。流派の名前で#検索すれば、違いも一目瞭然です。流派のかたちって、外から見るかぎりではいけ手個人より、流派の個性が前にでる団体芸ですし。先生と合わなかったら他所の教室に行けばいい。ある程度身につけてからほかの流派に移ったっていい。将来の担い手になろうって人が増えてくれるに越したことありませんからね。

Profile

わたらい・とおる／いけばな教授者。
いけばな教室兼オーダー花店〈Tumbler & FLOWERS〉主宰。
tumblerandflowers.com

HOLIDAY DRIVE 051

休日、クルマで…

まとめて洗濯！

Photo by

中川正子

なかがわ・まさこ／1973年横浜生まれ。津田塾大学に入学後、カリフォルニア州立大学ヘイワード校へ。広告や雑誌をはじめ、幅広い分野で活躍する。主な作品として写真集『新世界』（2012年）、『IMMIGRANTS』（13年）、『ダレオド』（17年）など。2/15にWONDER FULL LIFEから最新作『Rippling』を発表。

Go to

WASH & FOLD 中目黒高架下店

とにかく時間がない人にフィットした洗濯代行サービスを提供する。専用ランドリーバッグに詰め放題で定額制。また、店内では高性能なコインランドリーの使用も可能。📍東京都目黒区上目黒2-45-14 高架下78　☎03-6303-3811

Drive with

Honda INSIGHT

1999年の初代から3代目の現在に至るまでハイブリッド専用車として時代をリード。環境車でありつつ、上質な走りと質感が魅力のミドルセダン。3,261,600円〜。本田技研工業 ☎0120-112010　www.honda.co.jp

 text : Kohei Kawakami

☆おいしかった
コーナー

Mai Lan レモングラスきらんと光るこってり蟹カレー。また食べたいなー。ごはんではなくフランスパンが添えられているところにベトナミーズの高まりがある。鴨ネギならぬ蟹がフランスパンを背負ってやってくるイメージで。

Dew Drop Inn 家族経営の小さな中華料理店。一人じゃ食べきれない量と聞いたので兄を誘ったら、一昨日も行ったのに…と文句を言いながらついて来てくれた。素菜腐皮（湯葉のうま煮みたいな）も、紅油雲呑（ちゅるんちゅるんのホットスパイシーワンタン）も、フードコートのギラついた中華とは一線を画す滋味深いおいしさ。二日に一度でも余裕で食べたいやつじゃないか。と兄に言ったら「だろ？ ハワイにもちゃんとうまいもんあんだから」と得意気だった。

tucker & bevvy なんの変哲もないチェーンのコーヒーショップなんだけど、アボカドトーストがとてもおいしいよと知人の料理研究家さんに勧めてもらって食べてみたら本当だった。ナッツやクミンがどっさりの舗装される前の道みたいなトースト。

好きが過ぎたベトナム料理店 PHO TO-CHAU VIETNAMESE RESTAURANT。野菜はフレッシュだし、スープはおいしいし、おばちゃんは塩対応だし、営業時間は短いし、赤カーテンの窓際最高だし、味な店パーフェクション。

Leonard's BAKERY マラサダの抜け殻。揚げたて一個食べておいしすぎてもう一個食べた。最初、レナードのマサラダ食べたいとか言ってて全体的に間違えてた。

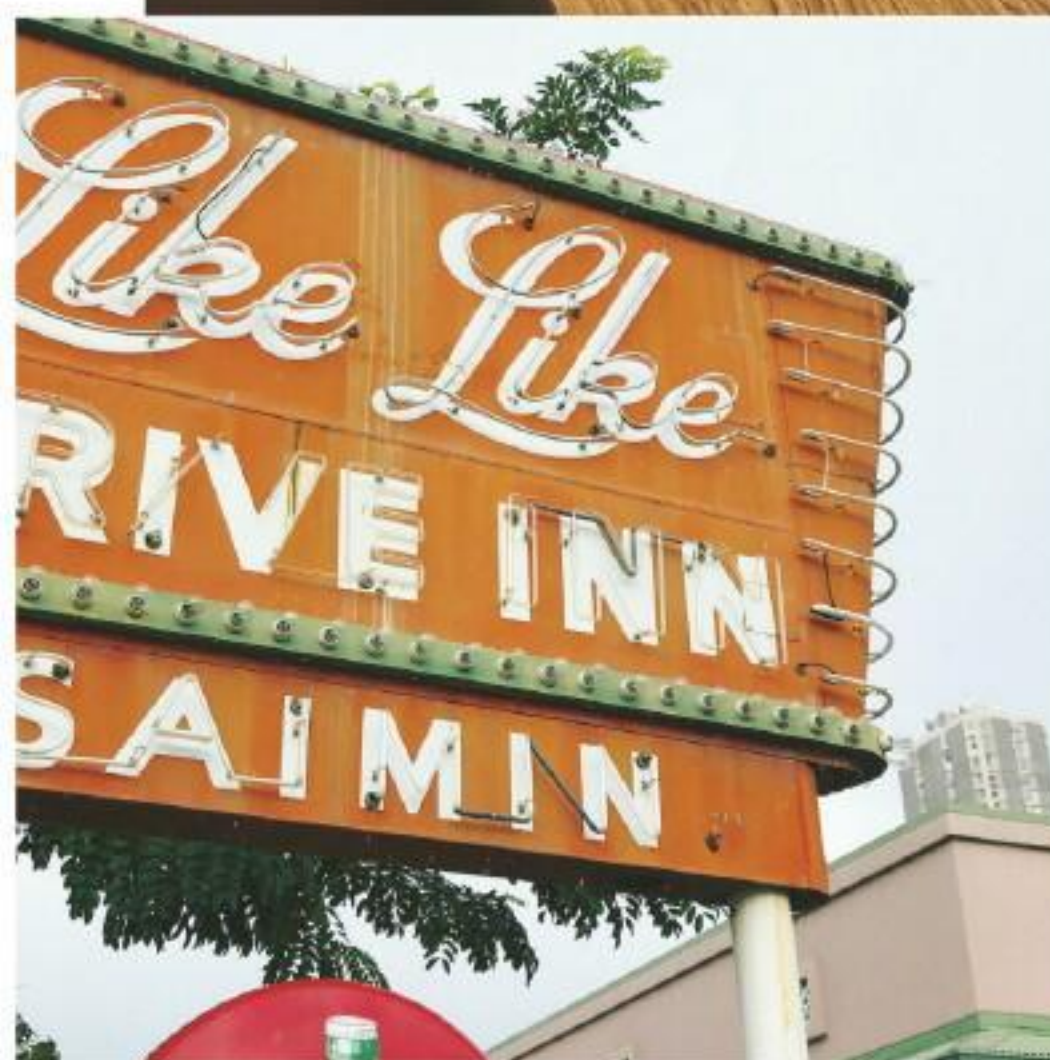
スパムおにぎりを至近距離で食べさせ合う赤の他人。

PURVÉ DONUT STOP
そうやってすぐふざける。

キャベツ部

私は本当に羅列に弱い

Rainbow DRIVE-IN のサイミンは工場からやってきたぜー！っていう味。ここの固いベンチでしばらくぼんやりしていたら、紙ナプキンに染み込むようなカロリーの匂いが日焼け止めや洗剤の甲高いのと柔らかい風に混ざりあって、あの夏とかこの夏の私に久しぶりに会った。アメリカに留学していた頃の私がそこにいた。サマースクールの孤独とか、新学期始まりたてのBBQとか、日を浴びた芝生の匂いとか。たしかにあの日々があった、あったんだよなあって、思い出すよりずっと鮮明なプルーストマドレーヌの食体験が極まっていた。誰かと同じものを食べたとして、いつだって自分にしかわからない味がする。

ハワイといえば回転レストラン。1961年にアラモアナビルディングの最上階に誕生したLa Ronde（今はなき）はアメリカで最初の回転レストランだった。当方無類の回転レストラン好きなので、当時の資料を手に入れられて幸せ…。ヴィンテージショップ Tin Can Mailmanにて。

☆サイミン
コーナー

好みの味でもないし心温まるわけでもないんだけど、一番出会えて良かったなあと思ったのがサイミンヌードル。ボヨボヨの麺、臭めのエビ出汁、チャーミングに浮かぶナルト。日本とも中国ともアメリカともつかない多国籍な謎麺は、ほかのどこにもない味を体現していた。冷房の効き過ぎたダイナー・Like Like DRIVE INNにて。

私は散歩とごはんが好き(犬かよ)。 文・写真 平野紗季子 デザイン 服部一成

edit : Yuki Kono

51. 緊張しないと旅じゃない。 ホノルル周辺

ハワイ。ハワイかあ。ハワイってなんか眩しすぎて直視できないっていうか、「恋の波乗り青春ジャンプ! 若さで行こうハッスル作戦!」的なイメージに気後れしちゃうところがあって(あ、ちなみにこれは1963年の映画「ハワイの若大将」のキャッチコピーです。引用古すぎ?)、どうもずっと遠い存在だった。小学生の頃家族旅行で一度行ったことはあったけど、それも中耳炎にかかって吐くほどマズいピンク色の液体薬を飲まされた思い出しか残ってない。以来長いことハワイはいいです、だって観光産業バキバキのリゾートアイランドでしょ……? と斜に構えてきた私だったが(ヒドい言いようですね)、数年前に兄がワイキキに越したことをきっかけに(理由は不明)潮目が変わった。彼がインスタグラムにアップする虹の写真がしょっちゅう目に入るようになったし、母は兄に会うのを口実にしょっちゅうオアフ島へ旅立って行った。おかげで我が家には度々ハワイ土産のパイナップル型ショートブレッドクッキーが溢れ(これが思いのほかおいしいのだ)、次はさきちゃんも一緒に行こうなどと誘いを受け続けた結果、まあ一回くらいは行ってもいいかなという気になり(どんだけ上からなんだ)、先月の休みに20年ぶりとなるハワイ上陸を果たした。

で、5日間ワイキキに滞在してみた感想なんですけど、率直に申し上げて、とても楽しかったです。はい、身も蓋もなくてすみません。本当に平野はちょろいです。そりゃまあ正直、着いて最初の24時間くらいは落ち着かなかったですよ。だってホノルル空港の税関の列から、前に並ぶ短パンの成人男性が「いやー今回も眠れなかったなー。6時間っていう微妙な長さのフライトは、あ、眠くなってきたかな?ってところで、電気ついて起こされちゃうんですよねー」と、ハワイあるある(らしい)を同行者に披露して同意を得ながらハワイ通のオーラで周囲を圧倒してくるのが居心地悪かったし、海沿いを歩けば至るところに日本語がちりばめられ、すれ違うのも日本人ばかりで、ここは本当に国外なのかよ!と妙に弛緩してしまうし。ハワイ通の玄人地図が手元にあるわけでもなく、かといって観光者然として日本語メニューの完備されたパンケーキショップに行きたいわけでもない私は、どっちつかずの宙ぶらりんで楽園の生ぬるい風に当たっていた。

そんなこじれ気味の訪問者こと私とハワイの距離が縮まったのは、一冊の本によるところが大きい。中公新書のモスグリーンが快晴の青空には少々不釣り合いな『ハワイの歴史と文化—悲劇と誇りのモザイクの中で』は、太陽と海とショッピングとアサイーボウルが織りなす夢の楽園の砂の下に広がる、幾重にも折り重なった複雑な歴史や文化の地層にアクセスする機会を与えてくれたのだ。その言葉を噛み締めながら街を歩けば、私のような超ハワイビギナーでさえ、この土地が経た記憶をにわかに想像することができる。ネイティブハワイアン、日本からの移民、そして戦争。この土地で人々が歩んだ日々を想いながら地元のダイナーに行けば、日本や中国、東南アジアの文化が入り交じって生まれたというソウルフード、サイミンヌードルの味わいはぐっと深まるし、チャイナタウンのうら寂しい多国籍フードコートに迷い込めば、異なるルーツを持つであろう人々が笑顔もなくただ真顔で食事をしている風景の中に、もうひとつのハワイを見ることができた。そこにはリアリティと緊張があった。それは旅の高揚でもあった。緊張のない旅は、ただの遠出でしかないんだなあ。

☆チャイナタウンコーナー

中国語しか聞こえないチャイナタウンの飲茶屋さん・TAI PAN DIM SUMで朝ごはんのはじまり。八角のがっつり効いた甘々の叉焼包をプーアル茶で流し込む。

平野紗季子(ひらのさきこ)1991年生まれ。小学生の頃から食日記をつけ続けるごはん好き(pure foodie)。著書に『生まれた時からアルデンテ』(平凡社)がある。instagram @sakikohirano
服部一成(はっとりかずなり)1964年生まれ。グラフィックデザイナー。主な仕事に「キューピーハーフ」の広告、雑誌『流行通信』『真夜中』『here and there』のアートディレクションなど。

店の外の川岸ではたくさんのご老人がチルアウトなさりながら、打牌に興じていた。マジで今ハワイにいるんかな?と思う風景。

ハワイに……いるんかなあ?

おかわり自由 season3

#131「路地裏。」

路地って なんかいいよね。

「路地裏の」って付くと カッコいいしね。

路地裏の少年。

反抗してるね。

路地裏の音楽。

魂揺さぶるね。

路地裏の財布。

……それ、届けたほうがいいね。

鴎外／ハナコの上司。最近、加圧トレーニングを始めたバツ2の独身。野心家。シャツはいつでも丸襟を着用。

ペンタゴン／保険会社営業。国防に関心が高い。好きな言葉は地対空ミサイル。時々目を見開く癖がある。実はサル。鴎外の古くからの友人。

文・澤本嘉光 CMプランナー／エグゼクティブ・クリエイティブ・ディレクター

絵・田口麻由 CMプランナー／アートディレクター／漫画家

NEXT ISSUE

5月号 | No.1171 | 3月28日発売 | 予価840円（税込）

大銀座の魅力は、路地にあり。

大銀座ストリートマップ

表紙：Sexy Zone

話題の新店、注目ホテルも続々オープン！
2019年・春、大銀座ニュース。

路地＆路地裏で見つける、新たな大銀座。
東銀座～新富町／八重洲～京橋／有楽町～日比谷
築地／馬喰町／コリドー街／甘酒横丁…

デパ地下、飲食フロア、ビルの間…
ビルにも素敵な「路地裏」が。

辻村深月エッセイ「銀座、こもごも。」

...and more!!

第2特集

HANAKO STYLE | Hanako Beauty
2019 S/S SPECIAL

Hanako

電子版も発売中！ amazon Kindleストアなどの電子書店で購入可。NTT docomo『dマガジン』でも楽しめます。

Hanako_magazine　hanako_magazine　hanakomagazine

Editor's Note

西村佳芳子

にしむら・かほこ／編集・ライター。校了したら食べたいのは、鹿児島〈こむらさき〉のラーメン。まっすぐの細麺に豚骨スープが最高バランス。

東京はタピオカ好きの楽園。

いま街で見つける行列の先には、高確率でタピオカスタンドが。表参道あたりを歩けば、誰も彼も片手にタピオカティーを持っているし、「なぜみんなそんなに夢中になるの？」と一度立ち止まり、東京で人気のタピオカティーを総ざらい。一気に飲み比べしてみることに。

18種類集めてわかったのは、ひと口にタピオカティーと言っても、台湾茶、紅茶、タイティーと、まず茶葉の種類がさまざまなこと。タピオカの粒も色、サイズ、食感が多種多様です。このバリエーション、いろいろ試してみたくなるもの。気づけば私も行列に並んでいました。

Publisher : Asako Kitawaki

Editor-in-Chief : Ro Tajima

Managing Editor : Yumi Nishimura, Taichi Abe

Editor : Hisashi Ogura, Chie Nakajima

Art Director : Yasuki Honda (Cumu)

Designer : Megumi Takagi, Shintaro Kobayashi, Machiko Hirata, Ayako Imamoto, Junko Kato (Cumu)

Proofreader : Harumi Kajiwara, Ako Sueda, Mio Sugawara, TSSC

Web Director : Ai Tsushima

Hanako Lab. Director : Mizuki Kawakubo

Media Promotion Dept. : Junko Otsuka, Shinya Sato, Junko Mani, Hisayo Kajitani, Hajime Yokoi, Yui Otsuki

Circulation Dept. : Mototatsu Saito

Production Dept. : Aki Matsuzaki

Publicity Dept. : Yuto Takahashi

Shibuya Hikarie

CAFÉ & RESTAURANT RENEWAL OPEN !

今まで以上に使いやすく、欲望を刺激するレストランフロアにパワーアップ！

〈渋谷ヒカリエ〉の6・7階のカフェ＆レストランが、2012年オープン以来初の大規模リニューアル。最先端のトレンド発信と、渋谷ヒカリエの魅力を再発信・再発見する3つの思いを込めて、コンセプトは「Again、Shibuya Hikarie！」。働く女性の気分や利用シーンを意識し、日本初上陸や新業態を含む8店舗が同時オープン。

　リニューアルを機に、世界のラグジュアリーホテルやレストランから支持されるハイエンドな家具ブランド〈ステラワークス〉とコラボし、フロア空間も一新。ピンクマーブルにカラーリングした「シュレッピィマネキン」やジャパンデニムを使った家具が配されるなど、ファッションの要素を随所に取り入れて、より高揚感を感じる空間に！　トレンドに敏感な働く女性の感性を刺激するレストランフロアは、日常使いからハレの日まで幅広く対応し、ますます便利に利用できるはず。

フロアごとに異なる内装もオシャレ！

渋谷ヒカリエのお食事券3,000円分を20名様に！

ネットで簡単なアンケートに答えていただくと、〈渋谷ヒカリエ〉のカフェ＆レストランで使える、お食事券3,000円分が20名様に当たります。パソコンやスマートフォンで今すぐ下記URLにアクセスしよう。

● https://bit.ly/2Bvi4Mb

七瀬さん／ストライプシャツ26,000円（ティ ヤマイ パリ｜シャルヴィ・シャリテ ☎03・6452・5223）／デニムパンツ16,000円（ルクスルフト｜アナディス ☎03・5456・0567）／ビーズネックレス10,000円（アデュー トリステス ☎03・6861・7658）／ピアス21,000円（シンパシー オブ ソウル スタイル｜フラッパーズ ☎03・5456・6866）／シューズはスタイリスト私物。斉藤さん／ブラウス11,000円（リフラティ シップス｜リフラティ シップス たまプラーザ テラス店 ☎045・905・0752）／パンツ20,000円（アナカノワー｜アナディス）／サンダル29,000円（ファビオルスコーニ｜アナディス）／ピアス17,000円（シンパシー オブ ソウル スタイル｜フラッパーズ）。本山さん／ツイストスリーブブラウス22,000円、デニムテントスカート24,000円（共にティッカ ☎076・221・5355）／パンプス44,000円（ネブローニ｜フラッパーズ）／ブレスレット52,000円（シンパシー オブ ソウル スタイル｜フラッパーズ）／イアリングはスタイリスト私物

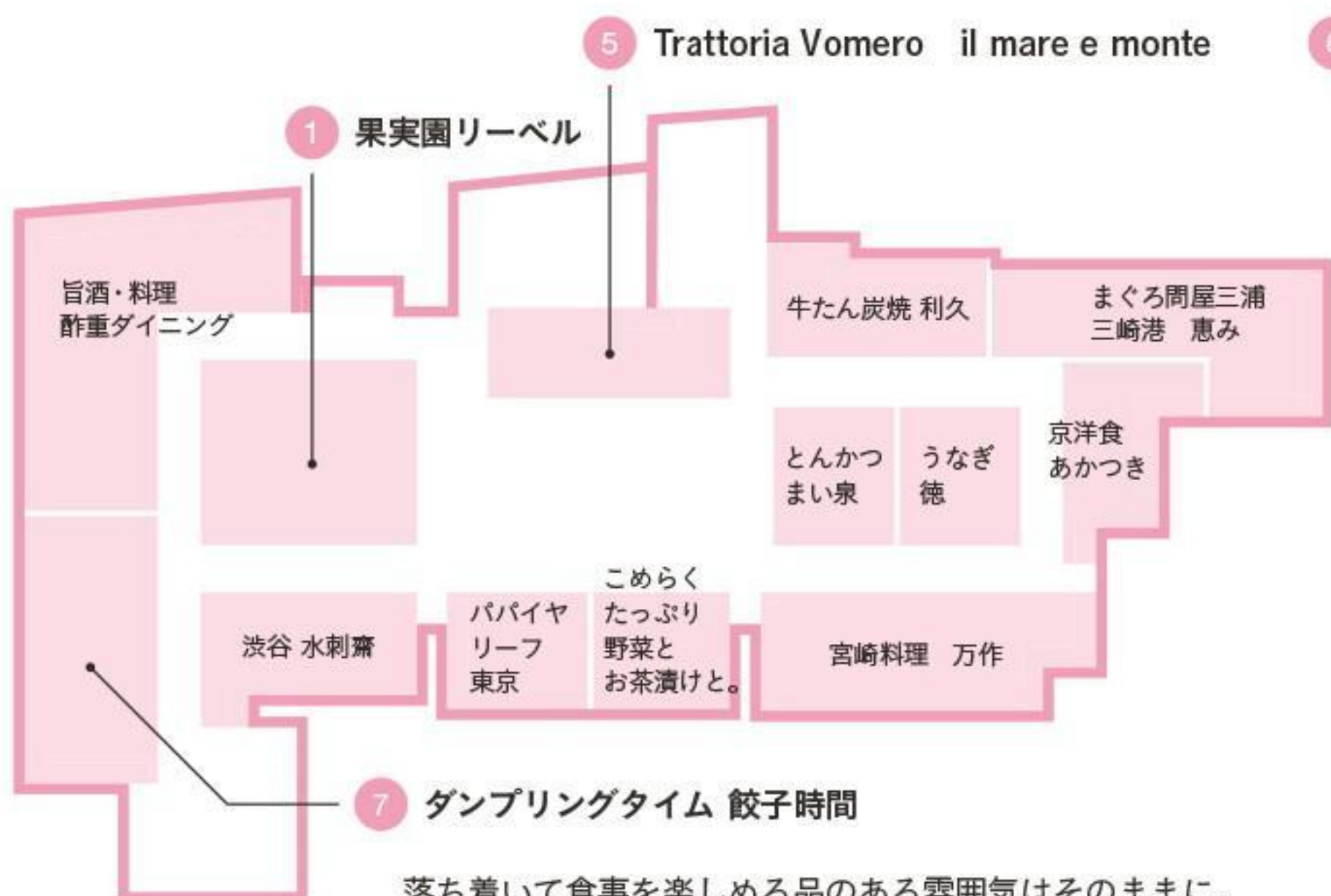
渋谷ヒカリエ

☎03-5468-5892（10:00～21:00）

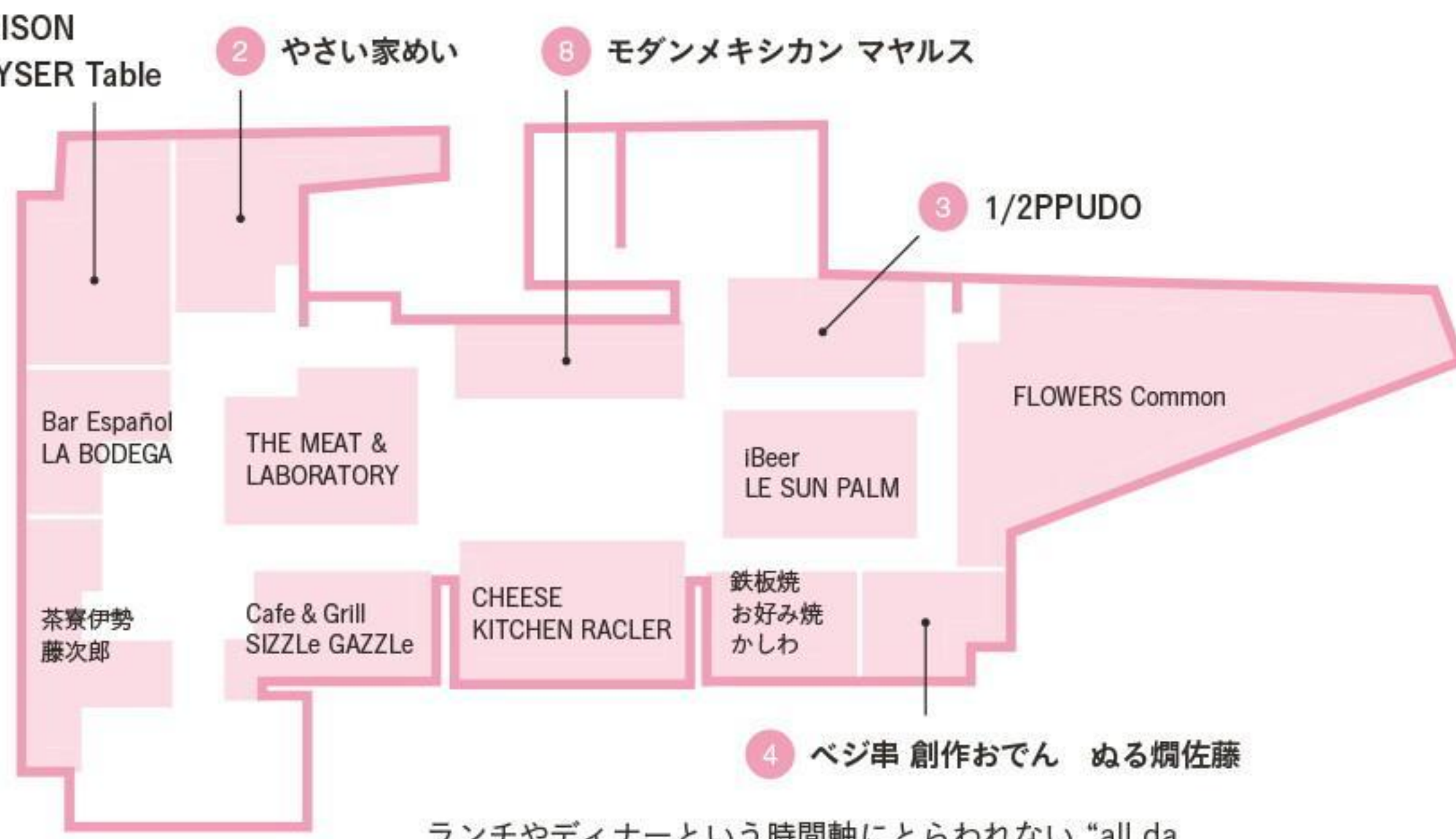
東京都渋谷区渋谷2-21-1　ShinQs：10:00～21:00、カフェ＆レストラン：6F 11:00～23:00・7F 11:00～23:30（日～23:00）、Creative Space8/：11:00～20：00（一部店舗～21:00）　無休

www.hikarie.jp/

6F / dining6

① 果実園リーベル
⑤ Trattoria Vomero　il mare e monte
⑦ ダンプリングタイム 餃子時間
旨酒・料理 酢重ダイニング
牛たん炭焼 利久
まぐろ問屋三浦 三崎港　恵み
とんかつ まい泉
うなぎ 徳
京洋食 あかつき
渋谷 水刺齋
パパイヤ リーフ 東京
こめらく たっぷり野菜と お茶漬けと。
宮崎料理　万作

落ち着いて食事を楽しめる品のある雰囲気はそのままに、日常の中のちょっとしたハレ感"小バレ"体験のできる話題性の高い店舗を中心に、3店舗が仲間入り。

7F / TABLE7

⑥ MAISON KAYSER Table
② やさい家めい
⑧ モダンメキシカン マヤルス
③ 1/2PPUDO
④ ベジ串 創作おでん　ぬる燗佐藤
FLOWERS Common
Bar Español LA BODEGA
THE MEAT & LABORATORY
iBeer LE SUN PALM
茶寮伊勢 藤次郎
Cafe & Grill SIZZLe GAZZLe
CHEESE KITCHEN RACLER
鉄板焼 お好み焼 かしわ

ランチやディナーという時間軸にとらわれない"all day"で、使い勝手のよいフロアに、5店舗を誘致。遅めのランチやひとり呑みなど、さまざまなニーズに対応。

※価格は全て税込みです。

気の置けない女友達と
ワイワイ楽しみたいなら…

7 ダンプリングタイム 餃子時間(ぎょうざじかん)

☎03-6450-6030｜6F

色鮮やかでユニークな点心に、心が躍る！

サンフランシスコ発の連日大行列の人気店が初上陸。創業者のカッシュさんの生まれ故郷・西安に代々伝わるレシピを元に、野菜を練り込んだカラフルな餃子をはじめ、花で飾り付けした美しい品々など、点心は全て店内で手作り。なかでも本店の人気No.1の「キングダム（特大小籠包）」918円は、「ストローで肉汁を吸う小籠包なんて初めて！」（斉藤さん）と女子ウケ必至。点心に合うクラフトビールなどのアルコールも充実。11:00～22:00LO 70席 禁煙

今話題のフードを思う存分
味わいたいなら…

8 モダンメキシカン
マヤルス

☎03-6803-8977｜7F

メキシコ料理に日本人の感性をプラスして昇華。

「今話題のモダンメキシカンの新店として注目」（本山さん）。サルサと具材をのせたトルティーヤの生地にはラズベリーや黒ゴマなどを練り込むなど、本場の味に日本人のエッセンスをちりばめたオリジナリティあふれる料理を提案している。生のサボテンを使った魚介のマリネ「グラバラックスサーモンのセビーチェ」950円も美味。程よくスパイシーなものが多く、さっぱりとしたテキーラカクテルと好相性。11:00～22:30LO（日～22:00LO） 46席 禁煙

気の利いたつまみと日本酒で
チョイ呑みしたいなら…

4 ベジ串 創作おでん　ぬる燗佐藤
(ベジぐし そうさくおでん ぬるかんさとう)

☎03-6451-1548｜7F

日本酒の新しい楽しみ方を提案する一軒。

「女子会はもちろん、ひとり呑みしたいときにも重宝しそう！」(斉藤さん)。全国各地から仕入れる約30種類の日本酒は、0～55度まで11段階から好みの温度を選んで味わえるのが特徴。初心者にはスパークリング日本酒や日本酒カクテルも。アテには2色の出汁にこだわったおでん162円～や、野菜を巻いたベジ串259円～などの創作和食を。11:00～22:30LO（日～22:00LO） 55席 禁煙

カジュアルに
コース料理を満喫したいなら…

5 Trattoria Vomero　il mare e monte
(トラットリア ヴォメロ イル マーレ エ モンテ)

☎03-6805-0341｜6F

シェアして楽しむ豪華なプリフィックスコース。

銀座の路地裏にある〈ヴォメロ〉が商業施設に初出店。売り切れ必至の本店のランチメニューであるラザーニャが、2号店ではシグネチャーメニューで一日中楽しめる。「2名以上でディナーするなら予約なしでオーダーできるコースがお得」(七瀬さん)。コース1名3,780円（2名～）は前菜、ラザーニャ、パスタorリゾット、メインをシェアするスタイル。11:00～22:00LO 54席 禁煙

お酒を囲みながらじっくり
食事を堪能したいなら…

七瀬みなみ（左）

ななせ・みなみ／モデル。「ブレッドボウルが運ばれてきた瞬間、思わず歓声が。大好きな友達との食事はココに決まり」

本山順子（右）

もとやま・じゅんこ／モデル。「ワインは全てオーガニックで揃えているのが素敵。おいしい料理とお酒で、会話も弾む！」

パン片手に写真が撮れるスポットも！

6 MAISON KAYSER Table
(メゾンカイザー テーブル)

☎03-6803-8966｜7F

パンとお酒好きを虜にするラインナップ。

フランスの有名ブーランジュリー〈MAISON KAYSER〉初のダイニングレストラン。パンビュッフェ付きのランチも贅沢だが、パン好きを虜にしているのがディナーの「ブレッドボウル」1,598円～。フランスパン用の小麦粉を配合したパンを器に、牛リブロースのサラダをはじめ、カレーグラタンやシチューなどを盛り込んだバラエティ豊かな12種類が揃う。お酒に合う一品で、特にワインと相性抜群。11:00～22:30LO（日～22:00LO） 100席 禁煙

※価格は全て税込みです。

Shibuya Hikarie × Hanako

気分で選べる8店舗が仲間入り

〈渋谷ヒカリエ〉カフェ＆レストランリニューアル。

6・7階のレストランフロアに、日本初上陸や新業態を含む8店舗が1月22日オープン。そこで気分やシーンに応じたおすすめの新店舗を、3人のハナコラボが提案します。

自分へのごほうびをあげたいなら…

斉藤アリス
さいとう・ありす／モデル。「フルーツの自然な甘さに癒されて、疲れが吹き飛ぶ！ 仕事をがんばる原動力になります」

1 果実園(かじつえん)リーベル

☎03-6803-8917｜6F

フルーツ尽くしの贅沢スイーツを独り占め。

新宿や目黒の大人気フルーツパーラーがついに渋谷に。市場で目利きをした旬のフルーツをベストなタイミングで使用し、お店で全て手作りしたスイーツを提供。「白苺とあまおうの2色パフェ」2,484円には、幻の白いちごと、酸味と甘みのバランスが絶妙な大粒のあまおうが15粒以上も！ フルーツとクリームが8対2の黄金比で作る「ミックスズコット」950円も思わず笑みがこぼれるほどの美しさ。🕓11:00～22:00LO 80席 禁煙

野菜不足を解消したいなら…

2 やさい家(や)めい

☎03-5774-1110｜7F

旬の野菜を盛り込んだ、炊き込みご飯が主役。

全国の契約農家から届く野菜たっぷりの炊き込みご飯は〈渋谷ヒカリエ〉限定。ランチは6種類の具材から選べる炊き込みご飯に、3種類の野菜タパスやサラダなどが付いた「UMAMIごはん」1,393円～がお得。「満足感があるのに、後ろめたくなく、心も体も大喜び」（本山さん）。酵素などを使ったギルトフリーなカクテルも珍しい。🕓11:00～22:30LO（日～22:00LO） 68席 禁煙

ひとりごはんでもいろいろ食べたいなら…

3 1/2PPUDO(ニブンノイップウドウ)

☎03-6803-8922｜7F

ラーメンとサイドメニュー、自由な組み合わせで。

女性向けに1/2をテーマにした〈一風堂〉の新しいスタイル。5種類のラーメンはすべて量少なめ。その分、ラーメンをダブルにしたり、デリやデザートなど豊富なサイドメニューを組み合わせることも（1,080円～）。糖質量を約半分に調整した糖質ハーフ麺にも変更OK。「ラーメンだけでなく、さまざまな味を楽しみたいときに最適」（七瀬さん）。🕓11:00～22:45LO（日～22:30LO） 40席 禁煙

photo : MEGUMI (DOUBLE ONE)　styling : Kiyomi Shiraogawa　text&edit : Emi Suzuki

Hanako × Shibuya Hikarie

後ろ読み

ハナコラボが
8店舗の魅力を
リコメンド。

Again, Shibuya Hikarie

カフェ&レストラン8店舗がリニューアルオープン!

Hanako
2019年4月号
2019年4月号（毎月28日発行）2月28日発売　第32巻第4号
昭和63年8月15日第三種郵便物認可
発行人　北脇朝子
編集人　田島 朗
〒104-8003
東京都中央区銀座3-13-10
受注センター ☎049-275-1811
編集部直通 ☎03-3545-7070
マガジンハウス

特別定価 780円 本体722円
雑誌07407-4
㊮
4910074070495
00722